

DICTATURA GASTRONOMICĂ

1501
FELURI DE MÂNCĂRI

CARTE DE BUCĂTĂRIE

CONSTANTIN BACALBAȘA

toii

Editora S O C E C & Co., S. A. R., București

I. „DOUĂ VORBE"

p t E F A Ț A.

Mi se cere sa fac o prefața pentru o nouă

M se cere miel?... Mie, un stăruitor al alimentării cu regim, un oprit i cele mai excelente, pregătiri culinare!?...~

ș unui ministru de finanțe să dea, astăzi, *un buget echilibrat/*

e; o imitație nu strică decât în industrie.

a fitism al lăcomiei, o nu, ea este ceva mai mult și este ceva mai bun: • o... evanghelie fiziologică!

Să nu râdeți, vă rogi

iments, cum l-a numit nu știu cine, — Brillat-Savarin, care a în- ut prin a fi deputat girondin sub Revoluție, a urmat ca secretar m al generalului Augereau și a sfârșit ca și d-l Sărățeanu nu mt, vă roß — dar membru la Curtea de Casație, a scris o carte ră- ia celebra, intitulată:

i Bucătăria a făcut, de-a-lungul secolelor,

Dacă ar fi să credem pe Esop, pe vremea lui era un singur fel de tcare: limba. Căci el a spus că mâncarea cea mai rea și mâncarea mai bună este acest organ al limbuției. Ceea ce ar însemna că icările sunt bune sau rele, după cum plac ori nu*

u și magistrat.

— Universul nu e ceva decât prin vieață irănește"

— „Animalele se îndoapă, omul mănâncă. Dar numai omul de ■it știe să mănânce".

— „Destinata națiunilor atârnă de felul cu care, ele, știu mânca".

ot timpul cât stă sub acoperisul tău".

— „Calitatea cea mai neapărată a unui bucătar, este exactitu- ea; ea trebue să fie și a mosafirului"

Astfel, Mareșalul Franchet d'Esperey, atât de bine cunoscut la noi, a scris:

— „Datoresc recunoștință celebrului Consilier al Curții de Casație care a scris Fisiologia gustului. *In adevăr, atunci când, căpitan de tiraliori, trăiam serile lungi în bled, nu lipseam niciodată ca să iau cu mine lucrarea sa și, după masă, ceteam câteva pagini ofiterilor mei.* Si *nrensi» lectură încânta, ceasurile care, fără ea. ar fi fost foarte*

Pierre Varenne a adăogat:

— „Brillat-Savarin este pentru arta de a mânca, ceea ce Ovidiu a fost pentru arta de a iubi".

— „Prin filosofia sa zâmbitoare Brillat-Savarin ne-a învățat să gustăm mai bine bucuria de a trăi", a spus Victor Hugo.

Alphonse Karr a zis: „Cetirea lui Brillat-Savarin ma făcut să-mi fie rușine că nu sunt lacom".

Acum Alexandre Dumas-tatăl care a fost și el un distins bucătar: este aceea a lui trimolción și a lui Vitelius, aceea à nenorociților atinși de bulimie și în sfârșit aceea a spiritelor delicate pe care le cânta Horațiu și le practica Lucullus. Brillat-Savarin este un La Bruyère a acestei din

urma categorii de mâncăcioși".

mâneam?".

Firește, nimic nu e perfect pe lume, Iată de ce întâlnim la fiecare pas prăpastia între o mâncare gustoasă și un sfat medical salvator. Concluzia ar trebui să fie dezolantă: „Nu trăiește bine decât cine mănâncă rău".

Dar... să nu ne descurajăm. Principiul „alimentațiunii naturale" a pus podișcă peste prăpastie, a dat liniște îngrijoraților și a rezolvat controversa cu aceste câteva vorbe: „Să profităm de toate dar să nu abuzăm de nimic".

DAR CUM SĂ MÂNCĂM

Insuficientele lui sunt cunoscute. El, rapeşte orga, mente indispensabile şi slăbeşte unele organe. Nu puter acest regim oamenilor sănătoşi.

Regimul cărnoA, este şi el, o extremitate periculoasă. Şi Bineînteles nu vom obosi pe cetitori cu desvoltări expl. vom margini la rezumate şi la formule.

Obiceiul joacă în bucătărie un rol covârşitor, oanu cu plăcere lucrurile cu care sau obişnuit şi refuză luc mai gustoase, dacă sunt prea noi. Acesta este un adev

Cu 450 de ani înainte de Rristos, Hippocrat, cel ma al antichităţii, a spus: „Omul suportă bine mâncările şi „care este obişnuit, chiar când calitatea lor nu este bună ş „mâncările şi băuturile cu care nu este obişnuit

nism ului ele- n reco man da*

î nu-l urm ăm, icati ve, ci ne

mii 'măn âncă ruri cu mult ăr

să combatem boalele prin:

Antisepsia gastro-intestinală cu adevărat naturală.

Masticaţia metodică. ~

Medicaţiunea alcalină naturală. .

Varietatea alimentaţiei.

întrebuinţarea cu moderaţie a cărnii şi a băuturilor excitante.

dane desmfectam intestinele, sa amestecam vine alimentele, mâncând încet, să ingerăm alimente alcaline, adică multe legume neacide, să variem cât mai mult mâncările şi să nu le reducem dela o zi la alta, numai la câteva feluri, să mâncăm carne şi să bem vin, dar să nu

ntitate — vorbesc de artritici și dispeptici, — mâncarea lor trebue sa mărginească la ingestiunea cărnurilor, în foarte mica cantitate, cartofilor, orezului, a făinoaselor de toate felurile.

Seară trebue să mâneam legumele, salatele,

fructele și cerealele. Deci: regimul fructivor dimineața, carnivor moderat la 12 și ve-

puțin și carne friptă moderat.

In fine: dimineața să mancam fructe crude și mezoase, capsuri, unt, fierturi usoare precum: teiul, etc.

La ora 12, întâiul fel să fie un legum, al doilea carne, pește sau ... Carnea și peștele e bine să fie consumate în toate zilele, — dacă se poate.

Impreună cu carnea e bine să se mănânce cartofi, orez, legume ... se să ne ferim de legumele uscate: fasole, linte, mazăre.

... carte se gasesc multe preparațiuni.

Fructele crude și brânza, nu sunt indicate pentru artritici.

Seara sunt indicate: o supă ușoară fără zeamă de carne, dar cu legume: jumătate farfurie. Pentru dispeptici supa e bine să fie groasă, adică o piurea de legume.

Al doilea fel de mâncare va fi o preparație de legume, un făinos precum: macaroane, tăiței, etc., salate, cartofi, câte odată un ou.

Al treilea fel, o prăjitură ușoară: compot, marmeladă, fructe. Unii fiziologiști recomandă ca masa de seară să înceapă chiar cu fructe.

Ar fi fost temerar din partea mea să ... și să dau sfaturi într'un domeniu care este ... cială; de aceea m'am mărginit a rezuma, cât ... rerile tipărite a unor foarte ... sultat și un număr de emine...

proclam principii medicale ii oamenilor de știința, spe- am putut mai lămurit, pa- distinși specialiști din străinătate. Am con- enți medici din țara noastră.

CONSTANTIN BACALBAÇA

H. *PREFAȚĂ LA EDIȚIA* 2-a.

Succesul obținut de întâia ediție a Cărții de

bucătărie „1001 feluri cat de numeroase feluri de mâncări au fost adăugate la toate capitolele. Iar organizarea cărţii este acum astfel realizată, încât orientarea cetitorului este mult mai uşoară decât a fost în cartea primei ediţii.

Astfel cum va apare, cu ilustraţiuni în text, cu indicaţiuni privind toate alimentele, cu reţete culinare şi pentru oamenii sănătoşi şi pentru oamenii bolnavi şi pentru cei supuşi unui regim intermediar, cu pre-< gătiri pentru mesele de lux şi pentru mesele familiare, cartea aceasta purtând titlul „1501 feluri de mâncări", va fi o carte unică în România, va fi superioară multor tratate culinare apărute în străinătate. Şi aceasta fiindcă va cuprinde, pe lângă atâtea reţete ale bucătăriilor: franceză, italiană, germană, engleză, rusă, ungară, etc. şi toate felu-

Este o carte foarte utilă cum na mai apărut alta în România, atât de completă cum n'au apărut multe în ţările străine.

Spre a sfârşi, atrag băgarea de seamă asupra câtorva inovaţiuni de toată importanţa.

1. La începutul câtorva capitole cetitorii vor găsi sfaturile ştiinţifice menite să apere sănătatea.

2. In toate capitolele, mâncările sunt înşirate pe categorii. De pildă la capitolul „legumelor", se începe cu cartofii şi„ sunt înşiruite toate *pregătirile cu cartofi, apoi* toate *pregătirile cu pătlăgele roşii şi tot aşa mai departe.*

In capitolul peştelui se începe cu toate *mâncările făcute cu crapul, apoi* toate *cele cu şalăul, etc.*

Cetitorii nu vor mai fi siliţi să caute în întreg capitolul toate mâncările făcute cu acelaşi peşte.

CONSTANTIN BĂCALBAŞA

in. CTJM ȘI Cl CE NE 1IRĂMM

Să

LAPTELE

BRÂNZA

'ea albă este ușoară la digestie. Cele sărate sunt mult hrănitoare;

de pildă brânza - e mai elvețiană — svaiterul, hrănitoare decât

UNTUL PROASPĂT

OUĂLE

FICATUL

SÂNGELE

Este destul de hrănitor, întrebuințat în unele alimente, precum cârnați, dar se digeră greu.

CREIERII

Tot atât de indigești sunt creierii, bojocii, mațele, burta, adică acele părți ale viței cu care se prepară tuslamaua și ciorbă de burtă. Amândouă mâncări gustoase, dar foarte indigeste.

STRIDIILE

Acestea sunt și hrănitoare și ușoare de digerat; dar cu condiția ca să fie mâncate crude, iar nu coapte în untdelemn, apoi să aibă în ele apa care ajută mult digestia.

ICRELE

Sunt trecute în rândul alimentelor indigeste și foarte hrănitoare ca și toți peștii.

CARNEA

In fruntea cărnurilor hrănitoare stă carnea de vacă.

Nu vom întrebuința aci termeni clin știința medicală, căci aceasta ar constitui o pretenție pedantă; vom da numai rezumate de ordin

Cărnurile animalelor tinere, precum: vițelul, mielul, purcelul, puiul de găină au în carnea lor mai multă gelatină și hrănesc mai puțin.

In schimb carnea de vacă este foarte asimilabilă. Mai ales friptura de vacă la frigare sau la grătar, mai ales friptă cu sânge, este foarte digestivă și extraordinar de hrănitoare.

Nu trebue, însă, uzat în mod abuziv de această hrană, tocmai fiindcă e atât de substanțială. Abuzului de carne datorim hemoroidele, guta, artritismul, etc.

CARNEA DE PORC

Este hrănitoare, deși grea.

CARNEA DE BERBEC

MORCOVUL

PĂTLĂGELE ROȘII

Deși foarte mult întrebuințat în bucătărie, nu e dintre legumele prea digestive.

... să nu abuzeze de [illegible], dar nici să n-o elimine din alimentație.

PRAZU

Este superior ca legumă calmantă.

VARZA

C®® crudă e o legumă destul de indigestă; spre a fi ușoară, trebue fiartă câteva ore^ Gătită cu grăsimi devine încă și mai grea de digerat.

Varza acrită este mult mai ușoară.

CONOPIDA

Ceva mai ușoară decât varza, dar se digeră destul de greu.

HREANUL

Este un aliment foarte excitant.

RIDICHEA NEAGRĂ

Tot la fel.

RIDICHEA DE LUNĂ,

Dacă e trecută este indigestă la fel Nu o curățați de pielița colorată, căci aceasta ajută digestiei.

SALATELE

Orice s'ar crede, deși sunt, bineînțeles, mai ușoare decât vatza, conopida și ridichea, dar nefierte sunt destul de indigeste. Pentru acest cuvânt, medicii recomandă bolnavilor să le consume numai fierte;

Indigestă, mai ales cpa tocată.

Sunt ușor digerabile când sunt bine coapte. Crude sunt indigeste unele; la fel sunt când nu-s coapte definitiv. Coapte bine se digerează ușor din

PĂTLĂGEAUA

caûză zahărului' ce. l-au dobândit atunci.

Fructele uleioase, precum: fisticurile, nucile,

FRUCTEL

alunele, migdalele,

PÂINEA

Nu cumpărați pâine expusă afară, căci e îmbibată de praf. Când cumpărați pâinea pipăiți-o; nu e bine coaptă, nici când e

CARTOFUL

Este compus din trei părți apă și o parte feculă. De aceea cartoful e cel mai ușor legum de digerat. Cu o condiție: să fie bine copt. Pentru acest motiv cartofii noi, oricât sunt ei de gustoși, sunt mai grei la digerat decât cartofii de iarnă.

FASOLEA

Este incomodă din cauza gazelor ce conțin. Fasolea albă mai vântoasă decât cea roșie.

LINTEA

E mult mai ușoară, consumată în piurea, decât cu bobul întreg. De altfel acesta este cazul tuturor acestor legume uscate: bobul, mazărea, fasolea.

In general toate legumele când sunt verzi, sunt mai ușoare, dar mai puțin hrănitoare; când au ajuns la maturitate, hrănesc mai mult, dar sunt digerate mai greu.

CASTANA

Hrănește mult, dar cade greu . din cauză că se umflă în stomac.

OREZUL

Cel mai usor dintre granuloase conține multă feculă. Este usor când orzul, tapioca sunt încă și mai usoan e superior ; și cel mai hrănitor din cauză că e fiert, bobul spart. Dar porumbul, s și mai hrănitoare alimente. Grâul

ZAHĂRUL

MIEREA

OȚETUL

Luat gol, irită stomacul. Tot la fel vătămător este când e întrebuințat în murături: cine întrebuințează oțetul púr și în cantități prea mari, își slăbește organelé. In tot cazul nu întrebuințați decât oțet

MUȘTARUL și PIPERUL

Ajută digestiunea, luate în cantități moderate.

USTUROIUL

Când e luat crud excită ca și muștarul, dar fiert, și în cantități

PĂTRUNJELUL, TARHONUL, CIMBRUL, FOAIA DE DAFIN

Ca și celelalte aromate nu sunt de loc vătămătoare. Ele ajută dige-

PRĂJITURILE

Să mâncăm cât mai puțin lucruri prăjite în grăsimi, căci obosesc stomacul și ating ficatul. Hântașurile sunt tot la fel puțin recomandate stomacurilor slabe. Legumele fierte în apă sunt cele mai sănătoase.

In sfârșit, mâncați întotdeauna încet și nu vă așezați la o masă până ce masa precedentă nu a fost complet digerată.

BĂUTURILE deși moda meselor mari principiile științei medicale pe care le posedăm astăzi.

Alcoolurile luate în mică cantitate și tăiate cu apă, sunt digestive.

ii- vinuri prea noi, singur fel de vin multe

APERITIVELE

Asupra acestui subiect credem că toate școlile se pot înțelege: aperitivul cu alcoolurile lui tari, este un stimulent mai mult vătămător.

IV. DN NUMĂR DE POVEȚE ȘI LĂMURIRI

SFATURI DESPRE SARE ȘI ALTELE

Un anonim scrie d-lni Bacalbașa,

Stimate domn, **aproape indispensabile în bucătărie.**

anonimatul. Situația mea puțin oficială ervă. Totuși cred să vă fiu folositor, co- mâncare, ci un număr de instrucțiuni

Dintre mâncări prefer sarmale vă rog ascultați cele ce urmează:

le de varză acră, iar pentru sfaturi

Dacă credeți că sunt interesan te publicați-le.

Sarea stinge focul. **Când a izbucnit undeva o flacără, arunci mereu** ună de sare și flacăra se stinge.

onomisește lemnele. Voiți să întrețineți **un foc fără să** ... multe lemne sau cărbuni, presărați deasupra sare.

stra ruginei. Puneți sare în zeamă de lămâie și frecați

Sarea în cuptor. Presărați sare în cuptor și mâncările voastre nu vor mai arde.

Sarea și peria de dinți. Dacă puneți în sare cu apă o perie, va trăi o viața foarte lungă.

Sarea conservă ouăle. Puneți ouă în grămezi de sare și vor rămâne **nealterate.**

Sarea în pat. **încălziți un săculet cu sare și puneți-1 iama în patul vostru. Veți avea căldură până dimineața.**

Are laptele apa? **De vreți să știți dacă laptele ce vi-1 aduce lap- tăreasa are apă sau nu, introduceți în masa lichidă un ac lung de făcut ciorapi. Scoateți apoi acul ținându-1 vertical. Dacă laptele se scurge încet în jos și se scurge repede nelăsând nicio urmă și nici bobița din vârful acului, are apă.**

Are untul margarina? **Luați o bucățică din untul bănuit și puneți-1 pe o lopățică roșită la foc. Dacă mirosul e al cărnii de oaie friptă, atunci untul are margarina.**

Mâncările afumate. **De atâtea ori mâncările se prind pe fundul vaselor, se ard și se afumă. Voiți să piardă mirosul cel urît? Puneți era-**

în altă cratiță și

După aceasta schi greu a dispărut.

Vreți apă de trandafir? **Puneți apă rece într'un vas și cât mai multe foi de trandafir; apoi picați 2 sau 5 picături de spirt de vitriol. Această apă va dobândi și coloarea și mirosul trandafirilor.**

Sunt ouăle proaspete? **Voiți să faceți verificarea?**

E ușor. Puneți 125 gr. sare în 1 litru de apă. Să se topească. Introduceți oul. Dacă e proaspăt cade la fund, dacă are vârstă mai mare de 5 zile, se ridică la suprafață. Cu cât oul e mai vechiu, cu atât scoate mai mult capul afară din apă.

Și acum am onoare să vă salut, urându-vă cărții ediții peste ediții.

Domnul X.

BUCHETUL

In România mâncările de carne și de peste se pregătesc fără aromate, de aceea peștele își păstrează mirosul său specific, iar mâncările cu carne și supele, mirosul seului. Pentru înlăturarea acestui neajuns, s'a introdus *buchetul.* Acest buchet e compus din: cimbru, foaie de dafin, usturoiu și pătrunjel verde care leagă. Pentru unele mâncări cu

Buchetul se pune în oala unde fierbe supa, în cratița sau oala unde >e peștele, cărnurile cu sos, etc., etc. La masă buchetul e scos și

UNTDELEMNUL

Untdelemnul „vierge" este cel cî întâia lor tescuite. La a aouă tescuite s a treia, mai multă apă caldă. Untdelemnul »icxgc ^iv, um, un VAUOO pur din măsline fără conținut de apă, de aceea nu îngheiață niciodată iarna. Cele care îngheiață sunt de emisia doua și a treia, pline de mai multă sau mai puțină apă.

Nu știm dacă la noi, autenticul untdelemn Vierge ajunge vreodată.

UNTUL PROASPĂT

PIPERUL NEGRU

Ține-l boabe într'o moriscă. Atât la bucătărie cât și la masa sălii de mâncare, macină întotdeauna piperul proaspăt.

MERELE

SERVICIUL MESEI care nici n'a stăruit, fiindcă ceea ce dă mesei strălucire și veselie, e tocmai o față de masă de olandă fină spălată și călcată impecabil.

Aranjamentul mesei de recepție este:

La dreapta sunt paharele pentru toate vinurile și apă. Chelnerii în picioare servesc băuturile, alți chelneri poartă mâncările în jurul mesei. Pe masă nimic, nicio sticlă, nicio farfurie cu mâncări de orice

|ura,
furc

La casele mai bune, castronul cu supă este așezat pe o măsuț... turată de masa cea mare, iar feciorii pun supa în farfurii și o î... la masă.

Toate celelalte mâncări se servesc, la mesele cu invitați ma... meroși, de către feciori, oferind farfuria în jurul mesei. Dar la ... mai intime cu mai puțini comeseni, tacâmul cel mare de servit ... — este așezat dela început în fața gazde... iar farfuria cu felul de mâncare este adu... pusă la dreapta ei, în față, punându-se de fecior teancul de far...

Când masa este mai intimă și cu puțini comeseni, nimeni n... cepe să mănânce, după ce a fost servit, până ce n'au fost serviți to... masă. La mesele ce trec de 10 comeseni și unde împărțirea felul... mâncare se face de o singură persoană, această rezervă nu ar n... cu putință, căci mâncările s'ar răci în farfurie.

Mesele franceze erau compuse din vechime din trei servi... anume:

1-iul serviciu: supa, mezelurile, rasolul și alte mâncări c... cele mai grele.

2-lea serviciu: fripturile, peștii prăjiți, lucruri dulci, c...

3-lea serviciu: desertul, brânza, fructele, prăjiturile,

La desert, serviciul se face astfel: brânzeturile, prăjiturile, fructele, compoturile, bomboanele și celelalte zaharicale.

___ 1 ______J-_____-__± T

apoi urmează mezelurile, mâncarea de pește, alta de carne cu sos, friptura sau fripturile și salata; în al dodeajerviciu: branza, înghețata,

ÎrUC*La mese£°obișnuite,ªîn familie, la restaurante, cu sau fără invitați, menu-ul este cu mult mai redus: mezelurile, o mancare de pește, o mâncare de came, brânza, fructele, prăjiturile.

Cât despre vinuri, iată ce este: Se începe cu un vin alb ușor și se sfârșește cu un vin negru mai tare. După masă cafeaua, cu un păhăruț de coniac sau lichior. Alcoolul, însă, nu este indispensabil.

***La dejunurile în familie,* francezii dau de obiceiu, 2 mezeluri, o mâncare cu came sau pește, una cu legume, o salată, un desert.**

***La prânzurile în familie,* o supă, o mâncare cu came sau pește, *UM CLa l^jimulOșiprânzurSe cu prieteni:* pentru dejun patru mezeluri, două mâncări calde sau rec; J:------ — <>**

•«-

lată, un dulce și un desert.

La mesele cu etichetă, adică cu musafiri, dejunurile încep cu mezelurile, iar la mesele de seară, mezelurile se dau după supă.

La aceste mese — dejun și prânz — se pun pe masă 4 mezeluri, — uneori la dejun dacă „menu-ul" este prea încărcat, se servesc numai 2.

Cele 4 mezeluri nu trebuesc să fie de aceeași esență, ci: unul cu carne, altul de pește, altul de legume și al patrulea de ouă. De pildă: piept de gâscă afumat, sardele de cutie, ouă răscoapte, salată de cartofi. Sau altă variație.

sau rece, bucăți de cartofi.

CUM SĂ cârpă FRIGEM CĂRNURILE un foc
e le s
puternic. Dar nu trebue
pe grătar, și în timpul friptului,

Carnea de vițel cere mai puțin foc început cu
ii.trebue unsa nu cu g^sime ci cu unt. frigare sau
Dacă carnea de vacă poate fi fnpta mai cu grăsime.
puțin, adica servita

ca sânge, carnea de vițel trebue să fie întotd
mai ales dacă ai luat partea dela rinichi.

Pentru ca să te convingi dacă carnea e
lung de ciorap în partea cea mai cărnoasă
Dacă seama ce va ieși va fi amestecată cu
nu, scoate-o pe far
carnea începe să s

CONSERVAREA CĂRNII care dau mușiță, pot:

Epurele Fazanul Prepelița

Vițelul și mielul
Puiul
Găina bătrână Curcanul, rața, gâscă
Pe timp călduros sau când timpul e la ploaie, carnea rezistă mai

e ore.
și păzite de insectele
următoarele zile de iarnă:

5	6
4	10
2	6
3	5
5	6
2	4
2	6
5	6
2	4

V. CUM Si PREGĂTIM MÂVCĂRILE
SFATURI ȘI EXPLICĂRI

UNTUL CLARIFICAT

In această carte se va întâlni, de multe ori, expresia »unt clarificat". Ce este untul clarificat?

Intr'o cratiță, nu prea mare, puneți, atât cât vă trebue, unt proaspăt pe foc domol: când untul s'a făcut ca untdelemnul și face un depozit alb, scoateți-1 din cratiță și întrebuințați-1, căci. e clarificat.

MÂNCĂRI ÎNCĂLZITE

TIMPUL IN BUCĂTĂRIE

CUM SE AMESTECĂ ALBUȘURILE DE OUĂ

Când vreți să amestecați unei mâncări albușuri de ouă, procedați astfel^

Dacă ouăle sunt mai ușoare decât alimentul cu care va trebui amestecate, de pildă lapte cu orez sau altceva la fel, atunci ei o lopățică de lemn și, dacă n'o ai, o carte de vizită mare sau o bucată de carton. Albușul îl torni peste laptele cu orez, iar cartonul îl înfigi, ca un cuțit, prin albuș și laptele cu orez până în fundul vasului. Treci cartonul sub orez și-1 ridici dimpreună cu spuma, și arunci tot ce ai ridicat la dreapta cum ai face cu o lopată. Același lucru îl repeți de mai multe ori până

PIUREA PRIN SITĂ

CUM SE USUCĂ O PIUREA

SLĂNINA OPĂRITĂ

UNTUL MOALE

PENTRU MÂNCĂRILE PREA SCĂZUTE

lipsă de zeamă, atâta apă, câtă zeamă trebue să aibă mâncarea în clipa dării la masă.

Să fiarbă, cel puțin 10 minute, apoi se scoate grăsimea.

CANTITATEA SOSULUI IN MÂNCĂRI

Cât sos trebue să aibă o mâncare, trebue să fie mai scăzută sau mai zemoasă? Iată întrebarea. Răspunsul este: Când dați la masă o mâncare trebue să aibă 3 linguri de zeamă de fiecare persoană.

PĂTRUNJELUL PRĂJIT

UNELE CANTITĂȚI: UNT, ZAHĂR, FĂINĂ, etc.

Untul: când se spune că într'o mâncare trebue să se puie unt cât o nucă, să se înțeleagă 15 grame, iar când se spune că trebue unt cât un ou, să se înțeleagă 50 grame.

Făină: O lingură de supă înseamnează 20 de gr. O lingură plină 30 gr., o lingură nu tocmai plină, 15 gr.

Zahărul: O lingură de supă vrea să zică 30 gr.

Sarea de bucătărie: O lingură plină 15 gr.

Sarea de masă: O linguriță de cafea vreo 6 grame.

Paharul: Când se indică adăogirea în mâncări a unui pahar de oarecare lichid, se înțelege paharul de 200 gr.

ZEAMA ALBĂ

In bucătăria franceză se întrebuințează mult această zeamă zisă „Courtbouillon" și purtând numele de „albul": „Le blanc". Această zeamă, în care se fierb de multe ori cărnurile și legumele, se fabrică astfel:

Se iau: 2 litri de apă, o lingură plină de făină, o lingură rasă cu sare de bucătărie, 3 linguri de oțet, 80 sau 100 gr. de grăsime dela rinichi de vacă și buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu.

Moi, încetul cu încetul, făina cu apă căutând

să nu facă cocoloașe, adaogi oțetul și sarea. Pune pe foc și așteaptă clocotul amestecând mereu. Când clocotul e tare, pui alimentele destinate fierberii, pui buchetul și, la urmă, grăsimea.

Retragi cratița de pe flacăte, acoperi pe trei sferturi , cu capacul și lași să fiarbă domol cât trebue.

VI. „REGIMUL FAVORIT“
RĂSPUNSURILE DOAMNELOR ȘI DOMNILOR

D-na ANA BERLESCU
Str. Maria Rosetti

Dragă, Domnule Bacalbaşa

Cu toată prietenia
Ana Berlescu

D-na MARIA ARBIZANI SCORDOLEAUA DE RACI

„Prefer orice mâncare de raci, mai ales scordoleaue doua moduri de a prepara scordoleaua.

întâia metodă: Se ia 250 gr. nuci curățate și bine pi de marmora sau de lemn. Se freacă bine și se înmoaie untdelemn miezul a două felii de franzelă, se pisează cațer de usturoiu și se amestecă bine toate aceste eleme: racii' P” “ untaelemn P Putină zeamă dela apa în f™ n,lnifOJOarlă se fi?rb ra®“ — vreo 20 la număr < trunze de dafin, cimbru, chimen, o ceapă întreagă. Dui racii, se curata cozile, se toarnă în farfurie scordoleaua; deasupra iar

i. Dau mai jos

sate într'o piu- ; câtva timp în i vreo doi- frei nte. Adăo gi în care au

REGIMUL

D-ra ELENA STELIAN POPESCU

ȘALĂU CU CIUPERCI smântână.

Se opărește peștele și apoi se scoate osul dela mijloc. Rămân astfel două felii (dela 2 pești, *4* felii).

Se pune o felie într'o farfurie și pe deasupra ciupercile.

Acestea se taie în bucăți mici, apoi se prăjesc înnăbușit în unt, cu puțin pătrunjel și astfel se pun în formă peste felia de pește. Urmează altă felie de pește și iar ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan și smântână și se lasă în cuptor să se rumenească la un foc slab.

Elena Stelian Popescu

D-na LAURENȚIA BACALBAȘA
(Inspectoară școlară)

***Onorată editură,* specialități ale**

Sunt întrebată care este felul meu de bucătăriei delicioase moldovenești.

TOCANĂ DE MÂNĂTĂRCI (Hribi)

Mânătărcile trebuesc cercetate și curățate una câte una ca să nu aibă viermi.

MIEL CU

Mi-a mai plăcut, atunci când încă nu începusem seria regimurilor, acel fel de ciuperci numit „sbârcioci". Se gătesc în 'Moldova, iată preparația:

Rumenești în unt bucăți de miel. Sbârciocul îl cureți de rădăcină, lăsându-i piciorul și-l speli în câteva ape. După aceea îl tai, însă nu —x 4 -
______4 i: « Ix________:____: t. ; _________:_ x -x

umplând cu un sos pregătit cu unt și puțină ceapă. Adaogi sare, pătrunjel și mărar, lași să fiarbă și, când e aproape să scadă, adaogă atâtea linguri de

smântână câte bucăți de carne ai pus în cratiță.

ALIVENC iești, să arăt cum prepar

OT"

moldo-
n unele
ce. Iată

e dospească. Alegi, după acee
oi le ungi cu unt proaspăt pe una
grosime de două degete, din această
frunză și dai la cuptor după ce-ai

idoui

cuptorul prea tare.

Când s'a rumenit bine, servești cu smântână foarte proaspătă.

n se ia
mărar,
în tavă

CRUPUȘOARE DE PORUMB CU LAPTE sarea

necesară și o lingură-două de unt, până ce au înflorit bine și formează o pastă moale. Se așează în farfurie lungă, se fac deasupra cu vârful lingurii șiruri de unghiuri în care se pune câte puțin unt și se servește cu smântână sau cu brânză de oi proaspătă.

GIR DE MĂLAIU CU LAPTE

cerne mălaiul printr'o sită cât se poate de deasă. Când laptele
adaogă puțină sare, puțin unt și mălaiul sub formă de ploaie
se formeze cocoloașe.
e aibă grijă la fiert ca să nu se îngroașe. Se servește în cești sau

BUDINCĂ DE PARMEZAN

mai moale ca acel ce se prepară pentru
mpoziție într'un șervet uns cu unt și legat
apă clocotită și se fierbe ¾ de oră.
pe farfurie și se toarnă deasupra puțin unt
mezan ras.

Laurenția Bacalbașa

D-na MAIOR M. D. MIHAILIDI
Str. Regală, 21 —Loco

RAȚĂ, LIMBĂ DE VIȚEL SAU IEPURE CU MĂSLINE

— Pentru 12 persoane —

% kg. măsline volo, 100 gr. capete, un morcov, un pătrunjel, Vs țe- lină, două cepe, o lingură bulion sau sos de roșii, 2 bucăți zahăr, o legătură pătrunjel verde, *Vz* lămâie curățată de coajă și tăiată felii subțiri, un păhărel de vin și câteva felii subțiri de slănină.

Se prăjește carnea, apoi se curăță zarzavaturile și se taie fin ca tăițeii și se prăjesc împreună cu cele două cepe și se așează peste carne. Se pun măslinele, capetele, lămâia, pătrunjelul verde tocat, zahăr, fe-

PAPANAȘI DE BRÂNZĂ DE VACI (Fierți)

mâniate se adaogă și făină, apoi • o jumătate de lingură din confi-

acoperă cu ca-
o lingură găn-
se pot servi și

Pentru papanași prăjiți se pun la fel cantități, dar îi prăjim în unt încins și^ presarăm zahăr pisat când sunt fierbinți și se prăjesc cu câteva

COZONACI MOLDOVENEȘTI

Se face maiaua de drojdie, 2 linguri de făină și puțin lapte cald. Se lasă să se dospească o oră, apoi începem să-l frământăm. Dacă este puțină cantitate se poate bate și cu lingura, adăogând gălbenușurile, *V2* din albuș făcut spumă, zahărul, laptele, coaja de portocale, puțin rom și untdelemn și batem o oră până ce se face bășici, apoi punem și cantitatea de unt ce o avem puțin câte puțin; apoi lăsăm să crească la un loc cald. După 2 ore îl așezăm în forme. Când a crescut și în forme, îi ungem pe deasupra cu gălbenuș de ouă și presărăm puțin zahăr pisat mare și câteva felii de migdale.

PLUM-KEKES

Se freacă gălbenușurile cu zahărul pisat cel puțin % oră, apoi se bate bine albușul și se adaogă având grijă să se amestece ușor, apoi punem făina

mâie,
toate
lungăre

în care punem și bicarbonatul câte puțin până se termină. În urmă adăogăm stafidele, migdalele, fructele, coaja de lă întregi le amestecăm ușor, apoi le răsturnăm într'o formă unsă cu puțin unt și presărat cu puțină făină. Apoi o punen

D-l Gr. TRANCU-IAȘI
fost ministru

Am trei slăbiciuni... dacă pot vorbi eu de slăbiciuni în materie d
mâncare.

1. Salată de icre negre cu pătlăgele vinete (o mâncare pe care
gust rar, când îmi permit luxul pe vremea pătlăgelelor vinete, să
cumpăr o sută de grame de icre).

2. Prăjitura a cărei rețetă v'
3. Cafeaua care poartă num
și servită într'un pahar subțire cu

o trimit alăturat.
CRAPUL IN SOLZII LUI

G. Oromolu

D-l G. GEORGIADI
Avocat
Str. D. Racoviță, 16

Nimic mai ușor.

Mai greu vă fi însă să-ți descriu modul de preparațiune. Dar prea e bun, ca să nu-mi frământ mintea punând-o la contribuțiunea unei pagini de literatură pantagruelică.

Se ia dup« ţită împre ună < se adaog de asem, enea: ci

Se ia celei; bine, se

i aceia, una din potârniche şi se rumeneşte într'o cra- iu untul, slănina, debreţinul, salamul; odată rumenite a, vinul, coniacul, zeama de carne, grăsimea de gâscă, felii, ceapa, buchetul, sarea şi piperul. Acoperă cu să fiarbă 2 ore. eapa şi buchetul şi se încorporează piureaua şi ceapa alte două potârnichi şi se frig la frigare. Odată fripte bucăţi conservând preţios zeama pe. care o turnaţi pe) farfurie caldă

D-l RADU ODOBESCU

CRAPUL LA CUPTOR

Alegeţi un crap proaspăt, de apa curgat râţat şi spălat, aşezaţi-1 într'o cratiţă de pa proaspăt frământat cu pătrunjel tocat, puţin cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Acoperiţi -1 îmbelşugai Puneţi-1 iarăşi la cuptor[1]

In altă parte prăjiţi franzele în unt, vârâţi de sub peşte, iar peste tot turnaţi un pahar de smântână.

Mai puneţi-1 la cuptor fără să fiarbă şi serviţi.

puneţi unt şi înăuntru, presăraţi pe el pesmet

UN ANONIM

După câteva minute de coacere, stropiţi- iar în spaţiul liber, puneţi-i lapţii sau icrele, şi supraveghiaţi operaţia stropind la intervale

SALATĂ DE ICRE

VII. ALIMENTE DE REGIM
SOSURI, SUPE, MÂNCĂRI, PRĂJITURI
HRANA NATURALĂ ȘI VEGETARIANA
SOSURILE

SOSUL NOU

SOS BEDRUVE

SOSUL MLSELIN UȘOR

^Subțiezi două linguri de făină în 250 grame de lapte. Puneți să Adăogi, cât vrei unt și amesteci mereu până ce sosul s'a subțiat Atunci pui zeama a jumătate de lămâie și un ou, al cărui albuș l-ai bătut până la spumă.

SOS ANDRAL

Inlocuește sosul bechamel.

Iei 500 gr. lapte, 5 linguri făină, 40—50 gr. unt, puțină sare. Pe când laptele fierbe, subțiază făina cu puțin lapte rece, apoi toarnă amestecul în laptele care fierbe. Lasă să fiarbă 20 minute și sărează. Când sosul e fiert, adaogă untuL

Cu acest sos, se mănâncă cărnurile albe fierte, peștele, legumele.

SUPELE

BULION VEGETARIAN

Taie în bucătele 5 cepi și rumenește în unt, cantitate cât un ou. Amestecă ca să nu se prindă.

Umple cu 2 litri apă. Adaogă 2 praji, 3 carote și o felină: toate legumele tăiate în bucăți.

Să fiarbă domol 4 ore.

SUPĂ CU VARZĂ DULCE (Franceză)

mai mică, ai-o in pat
ă bucățile ... apă rece.
cu 200 gram e slănină.

SUPĂ GOSPODĂREASCĂ

SUPĂ NORMANDĂ tăiată

PIUREA DE LINTE piureaua în castron și amestecă până se va>fi topit untul. Servește.

PAPARA FRANCEZĂ („PANADE“)

Intr'o oală de 3 litri, pune 1 litru 400 gr. apă. Adaogă: 50 gr. pâine ruptă în bucăți, 15 gr. unt, puțină sare.

Pune pe un foc iute. La întâiul clocot amesi și lasă să fiarbă 20 minute amestecând mereu.

In cratița sau oala de pământ pi— J cu 50 gr. lapte. Adaogă 30 grame unt.

Pune papara în castronul de supă legătura

Adaogă 5 gr. zahăr și 5 gr. sare. de

Să fiarbă domol % oră.

***Luare aminte.* Toate supele cu fidea, griș, lapte, etc., se pregătesc**

SUPĂ DE PRAZ

Pregătește o legătură cu: 2 gălbenușuri de ouă, 100 gr. lapte rece* 30 gr. unt. Amestecă bine. Toarnă supa în castron, apoi legătura, amestecând mereu cu o mână, pe când cu cealaltă torni ouăle și laptele.

Când untul s'a topit, servește.

O < IN SUPELE DE PIUREA

I n s se p o at S upele de piurea, fie de regim, fie de zeamă de carne, pâinea înlocui cu orezul. bi 30 grame orez pentru o supă de 4 persoane, până ce orezul ; adaogi 15 gr. unt și 4 de sare. După 20 de

J TAPIOCĂ

F ie r fi er b be 2 litri apă cu puțină sare și dă drumul în ploaie, în timpul la 6 linguri de tapiocă. Amestecă mereu. Lasă să fiarbă p de 10 minute, apoi adaogă unt proaspăt cât un ou. i în castronul de supă 1 sau 2

SUPĂ CARDINAL

Fierbe: 2 litri de apă în care fierbi deodată 500 gr. tomate tăiate în bucăți și 500 gr. cartofi; adaogi puțină sare. Această supă trebue să fiarbă 3 ore.

SUPĂ IMPERIALĂ

Fierbe 2 litri de apă în care subțiezi *4* linguri cremă de orez legate cu 2 gălbenușuri de ouă.
Din altă parte pregătește un amestec cu 2 ouă și 250 grame lapte care va fierbe la „bain-marie". Lasă să se răcească și taie-l în mici bucățele.
In momentul de a servi îl torni în supă astfel tăiat.

SUPĂ VEGETARIANĂ

Curăță o ceapă, o esalotă (dacă o ai), o ramură de felină, un nap, 2 carote (sau puțin morcov), un praz, o mică varză. Spală toate acestea și taie-le în bucățele mici.
Spală o lingură de orez.
Intr o cratiță pui unt cât un ou. Când s'a topit untul pui și legumele și orezul. Amesteci până ce s'au rumenit. Torni aproape 2 litri apă. Sărezi cât trebue și lași să fiarbă o oră și jumătate.
Treci prin sită această supă și o torni în castron peste felii de franzelă prăjită. Adaogi unt cât o nucă și piper.

SUPĂ DE MORCOVI

Pune la foc 500 grame carote (sau morcovi), timp de *4* ore în 3 litri de apă sărată. Când au fiert trece zarzavatul prin sită, iar piu- reaua obținută o pui iarăși în aceeași apă. Adaogi 3 linguri de cremă de orez pe care o subțiezi, mai întâiu, în puțină apă.

SUPĂ DE MAZĂRE BOABE

SUPĂ DE FASOLE

Absolut la fel ca cea de mazăre.

SUPĂ DE LINTE

La fel ca cea de mazăre și de fasole.

SUPĂ DE PEPENE GALBEN

Deschi

Curăţă 2 cepi, taie-le în rotogoale şi rumeneşte-le în unt fierbinte. Amestecă cu o lingură de lemn şi când bucăţelele sunt bine aurite, adaogă pepenele strivit în piurea. Sare şi mult piper. Lasă pe foc să se

Sfărâmă în castronul de servit o mare bucată

SUPĂ DE CASTRAVEŢI

Se face întocmai la fel.

GALETE DE FASOLE

FASOLE ALBĂ LA CUPTOR

MÂNCARE DE LEGUME

Tai în bucăți mari de aceeași mărime: morcovi, ceapă, sfeclă, car
au fost deja coapte la cuptor, punând și îndoită cantitate de cartofi
Adaogă untdelemn, un buchet cu pătrunjel, foaie de dafin
cimbru, frunză de țelină, sare și piper. Pune apă până la jumătatea
înălțimii legumelor și așează câteva tomate pe deasupra.

MÂNCARE CU GRÂU VERDE

Fierbe în apă sărată și în clocote egale, cantități de morcovi, napi tăiați în bucăți mici, îndoită cantitate de mazăre și vârfuri de sparanghel, câteva boabe de bob, un pumn de fasole verde. Pui mai întâiu morcovii, napii și bobul, puțin mai târziu fasolea, mazărea și sparanghelul. Când s'au copt legumele, le treci prin sită și păstrezi apa.

Alege grâul verde și fierbe în de patru ori atâta apă din aceea în care au fiert legumele. Lasă pe foc domol 3—4 ore. Când grâul e fiert, adaogă legumele, ouă bătute și formează gălușți pe care le aruncă în mult untdelemn fierbinte spre a se rumeni.

ȚELINĂ NORVEGIANĂ

Tai o frumoasă țelină în bucăți. Curăță 3 cartofi mari și îi tai în rotogoale subțiri. Pune-le să fiarbă ambele legume, în apă. Când gumele s'au muiat, adaogi o ceașcă de lapte, unt cât o nucă și lasă să fiarbă încă 15 minute.

VARZĂ GRATINATĂ

Curăță o varză în sferturi și aruncă-le în apă fierbinte. Când s'au muiat, scoate-le, scutură-le și taie-le în felii subțiri.

Untează o tavă pentru cuptor, pune varza, presarând fiecare strat cu brânză-șvaițer rasă, adaogă bucățele de unt și termină printr'un strat de șvaițer și jumătate ceașcă de smântână.

% oră la cuptor. Servește cald.

RONDELE DE PÂINE

Taie pâinea rece de Graham sau >âine rece albă în continuirn grosime. Pe fiecare parte rondele de un pune-le o jumătate de oră în lapte. Untează o cratiță. Presară peste rondele șvaițer sau parmezan ras. Rondelele așezate câte două, una peste alta, și pune-le să se coacă la cuptor domol.

MACAROANE LA CRATIȚĂ

Aruncă macaroane în apă fierbinte și sărată. Domolește focul și

COTLETE VEGET ARIANE

20 minute.

CROCHETE DE CARTOFI

PÂINE DE ȚELINĂ

Ia o țelină, % litru lapte, 50 grame unt, 150

grame făină, 25 grame griș, 3 ouă.

Taie telină în bucăți mici, acopere-o de apă și lasă să fiarbă trei

Din altă parte topește 20 grame unt, amestecă-1 cu 40 grame făină, adaogă jumătate litru lapte. Vei avea un sos gros.

Amestecă sosul cu piureaua, apoi încorporează grișul, galbenul ouălor și albușurile bătute spumă.

Când pasta este omogenă, toarnă într'o formă untată și presărată de griș și lasă să se coacă % oră la cuptor într'un bain-marie.

Scoate din formă, cald fiind, și toarnă deasupra un sos tomat.

VARZĂ ROȘIE

Curăță varza de întâile frunze, tai-o în patru și apoi mărunt.

Toacă două cepe, rumenește-o într'o cratiță cu unt cât un ou, adaogă varza. Pune sare, piper și lasă să fiarbă 15 minute.

CONOPIDA INNĂBUȘITĂ

Curăță conopida de foile verzi, curăță cotorul și desparte-o în mai multe buchete. Spală bine.

înfierbântă o bucată mare de unt, adaogă sare, nucșoară rasă, pune conopida cu florile în sus, acopere cratița. Intoarce-o cu două furculițe zece minute mai târziu și lasă să mai fiarbă 15 minute la foc domol.

GĂLUȘTE ROMANE

GĂLUȘTE GERMANE

Se fac la fel dar fără ouă și fără brânză.

SPANAC CU PĂTLĂGELE VINETE

Ia pătlăgelele proaspete și taie-le în două, în lungime și scoate o parte din miez. Apoi toacă

spanac și pune tocătura într'o cratiță cu untdelemn sau unt proaspăt. Când spanacul s'a muiat bine amestecă-l cu miezul pătlăgelelor, pune sare și untdelemn și umple cu acest amestec golul pătlăgelelor. Presară praf de făină și pune la cuptor 40—50 de miluită

GHTVECIU SPECIAL

Rumenește în unt două cepi tăiate în bucăți.
Adăogi o inimi de lăptuci stropind cu sare. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet fără apă.
Când salatele au lăsat toată apa lor, adaogă: 250 grame de carote sau morcovi tăiați în felii subțiri.
Se pâlpăe 3 ore pe foc.
Cu o jumătate oră înainte de a servi adaogă *Vz* chilogram de mazăre boabe de conservă și câțiva cartofi mici.

GALANTINA VEGETARIANA

LĂPTUCI CU ZEAMĂ

ȚELINĂ CU ZEAMĂ

Se prepară exact ca și lăptucile.

ANGHENARH CU SOS ALB

Curăță bine anghenaria tăindu-i coada, scoțându-i foile veștede și tăind vârfurile celorlalte. Spal-o cu apă rece.
Acoperă anghenaria cu apă în clocot, pune puțină sare și lasă să

f ^Dacă foile se rup ușor anghenaria e fiartă, dacă țin de legum, mai fiert fă un sos alb adăogând jumătate cantitate de lapte sau bulion de legume. (Vezi la capitolul sosurilor).

ANGHENARH CU SOS REMULAD

Fierbi legumele cum se spune mai sus, apoi le servești cu sosul următor:

Când piureaua a ajuns fină de tot, aruncă în piuliță un gălbenuș de ouă răscopt, un alt gălbenuș crud, o bucată de miez de pâine muiat în lapte și stors apoi.

Pisează, mai departe, repede turnând, cu pujinul, untdelemn, sare și zeama de lămâie.

Sosul trebue să fie foarte des.

ANGHENARH CU ROȘII

Ia anghenarii de cele mici, scoate aproape jumătate foile și taie pe jumătate pe celelalte.

Pune apoi anghenariile în unt rumenit tăiat cu apă fierbinte sau bulion de legume. Se pâlpăe pe foc timp de un ceas și jumătate priveghind ca să rămâie întregi.

Adaogă sare și, pentru ca sosul să fie legat, pune și piurea de pătlăgele roșii.

GHIVECI FRANCEZ **leşte fiecare fel în tulpanuri.**

bă nouă, jumătate pahar de bob, vreo 20
ece vârfuri de sparanghel, un păhăruţ de
ste legume, taie-le în cuiburi mici şi învelă; aruncă înăuntru aceste mici legături,
obal, morcovi, napii, fasolea verde şi vâr-

VARZĂ DE BRUXELLES

Curaţă o varză zise mult în apă sărată, apoi

Pune în cratiţă uni de pesmete

i „Bruxelles" şi scoate foaie cu foaie. Fierbe-le scoate-le şi toacă-le subţire de tot.

t cât un ou, aruncă peste el un pumn de praf ia ce se aureşte. Apoi adaogă foile de rezervă iura de lemn.

VARZĂ ACRĂ CU CARTOFI

OUĂ ŢĂRĂNEŞTI

URZICELE

CASULET (CASSOULET) VEGETARIAN

Peste % oră servești.

FASOLE VERDE CU CEAPĂ

Taie zece cepe mari în rotogoale. Le așezi pe foc domol eu unt, sare, piper, stropită cu făină, umplută cu apă și lăsată că să scadă.

Cepele strivește-le cu piureaua într'o sită și pune-le iarăși pe foc timp de 15 minute adăogând 250 grame de fasole verde. Această fasole să fi fost fiartă, mai înainte, în apă sărată.

MERE PE PÂINE

FRAGI PE PÂINE

CIREȘE SAU VIȘINE PE PÂINE

La fel cu cele de mai sus.

CAISE PE PÂINE

Tot la fel.

PIERSICI PE PÂINE

LafeL

FRUCTE SUB PÂINE

■ . leiu ae pâine groase cat un centimei late in lapte. Aceste felii trebue să acopere complet fructele Arunca peste pâine câteva bucățele de unt.

MERE MICA ÎNȚELEGERE

ba un compot de mere mai dulce. Pune-le într'o tavă care să meargă *la* cuptor, deasupra pune albuș de ou bătut în spumă tare, rentru fiecare albuș al unui ou să se puie o lingură de zahăr.

oa stea la cuptor 5 minute.

latinI>aCS PUn<! im Prejur Pesmeti Și dulceață de coacăză sau ge-

ALIMENTE DE REGIM

MERE PORTUGHEZE

Ia câteva mere, curăță-le și scoate-Ie tot

mijlocul netrebuincios. Pune în găuri zahăr și puțin unt, apoi așează-le într'o tavă de cuptor unde s'a pus puțină apă și puțin unt.

O jumătate oră la cuptor domol.

Apoi umple interiorul merelor cu gelatină de coacăze sau de

MERELE DEMIDOFF

Ia câteva mere și scobește-le adânc.

Miezul scos fă-1 compot, trece-1 prin sită și adaogă-i:

2 albușuri de ouă bătute ca zăpada.

O lingură de supă cu migdale pisate.

2 linguri pline de praf de zahăr.

Umple cu acest amestec golurile merelor și pune-le la cuptor cu puțin unt și puțină apă în vas.

MERE CU OREZ

Ia: 125 gr. orez, % litru lapte, 1 ou, 50 grame unt, Vs kilo mere curate, 60 gr. zahăr pentru sirop, 100 grame apă, 100 gr. zahăr pentru har ars (caramel), puțină coajă de lămâie.

Spală orezul și pune-1 să fiarbă în lapte 30 minute având înăuntru ija de lămâie. Când s'a fiert, amestecă oul și lasă-1 să se răcească.

orez, un rând de mere și tot așa alternând și sfârșind cu un și orez. Se ține în cuptor 45—50 de minute. Când servești, garnisește compot de mere.

OREZ CU CAISE

OREZ CU VIȘINE

La fel.

OREZ CU PERSICE

Tot la fel.

TORTE

DULCEAȚĂ IN ALUAT

S‛
*

PATRU SFERTURI

Intr'o pa In altă]

JTFăi:

ȘARLOTA „SFÂNTUL ANTON"

Ia 200 grame de pâine albă tăiată în felii subțiri, toarnă un litru de lapte în clocot în care ați topit 50 grame zahăr.

Lasă acoperit și adaugă: 5 ouă întregi pe care le bați mult, 500 grame vișine sau mere tăiate în felii foarte subțiri. Freacă cu unt o formă și pune amestecul. Presară deasupra zahăr și scorțișoară. Pune 2 ore la cuptor și servește cald.

VIII. SOSURILE

regele sosurilor, iar pregătirea lui e din cele mai simple.

Mulţi bucătari cred că maioneza trebue bătută numai într'o parte şi operaţia trebue făcută numai într'o cameră rece sau chiar pe ghiaţă. Eroare. Maioneza poate fi bătută în toate sensurile şi la orice temperatură.

Iată acum cea mai eficace metodă de p reparaţie.

Pui într'un castron două gălbenuşuri proaspete, patru grame de sare, 2 gr. piper măcinat atunci, [illegible] de muştar (de preferat muştarul Savora), o linguriţă de [illegible] tarhon.

turnarea untdelemnului. i, poate fi turnat mai repede. Insă ebue bătut cu pămătuful de sârmă, groasă prea mult, pentru ca să nu se

Untdelemnul — care trebue turnat la început pătat oarecare consistenţ timpul şi fără încetare tr

Dacă maioneza se în se arunce o linguriţă d

SOS SOUBISE

repede

n sos bech mai fierb o lingură

SOS BECHAMEL (BEŞAMEL)

XIV-lea de

'o cratiţă 100 grame nt şi 50 fierbe fără e colorеze, apoi umpl 500 gram iert, adaugă de piper alb, săreați trebue ru o lingură

SOSURILE

SOS NANTEZ

Acest sos însoţeşte
puţină zeamă de carne. [illegible] castraveţi de mijloc în oţet, tăiaţi în felii subţiri şi o lingură de oţet. Pune iarăşi zeamă de carne pentru atât sos cât doreşti şi laşi să fiarbă o jumătate de oră. În alt vas subţiezi în puţină zeamă de carne două gălbenuşuri de ouă şi o linguriţă de muştar. Leagă sosul şi nu-l mai lăsa să fiarbă.

SOS BORDELEZ

Toci în bucăţi mari măduvă şi toci mai fin esalotă şi pătrunjel. În lipsă de esalotă pui ceapă. Adaugi sare, piper şi puţină nucşoară rasă. Încălzeşti domol într'o cratiţă mică amestecând cu o lingură de lemn până ce jumătate măduva, cel puţin, fiind topită, sosul a căpătat

pătrunjel. Rumeneşti tocătura în unt.

le oţet şi trei pahare de încet peste

SOS

In alt vas faci un rântaş cu trei linguri < apă

Este întrebuinţat cu friptură de iepure. Toci subţire de tot ficatul şi împreună vu o uuv».» slănină, opt sau zece eşalote (în lipsă, ceapă), şi un Bucheţel de

SOSUL IADULUI

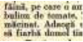
Pregăteşte o majoneză; toacă două linguri de capete, 6 castraveciori în oţet, scoate-le oţetul

SOS TANGO

storcându-i într un tulpan. Adaogă acestui amestec o lingură de pătrunjel și de asmațui tocați. Incorporează toate acestea maionezei și bate bine, cu pămătuful.

SOS CU TOMATE CONSERVATE

Sosul acesta se poate face și cu bulionul în sticle pregătit de industriași. Iată felul de a-l pregăti:


făină, pe care o am
bulion de tomate,
măcinat. Adaogă
să fiarbă domol tim

SOSUL BEARNEZ

SOS CU MUȘTAR

caldă, 2 sau 3
ar amestecând
gratinate.

SOS ITALIAN

Pune într'o cratiță pătrunjel, esalotă, usturoiu, ciuperci, totul tocat mărunt. Să fiarbă la foc domol cu un pahar de vin alb. După

SOS PICANT

O lingură de feculă trebue subțiată în 3 Unguri de apă rece.

SOS „MAITRE D'HOTEL"

SOSUL ROBERT

SOSUL OLANDEZ ALB

Pune unt proaspăt întfo cratită și topește-1 la foc moale. Adaogă multă sare și amestecă ușor cu o furculiță. Servește-1 cald cu pește rasol sau prăjit.

SOS OLANDEZ GALBEN

unt proaspăt, trei
fi fost infuzat tir

1501
FELURI DE
MÂNCĂM

SOS
URI
LE

SOSUL DIJONEZ

Est e un sos Pui într'o zeama unei lămi de unt

elegant. Iată cum se pregăteşte: cratiţă de mărimea mijlocie, 3 gălbenuşuri de ouă, ii, 1 linguriţă de apă rece, sare, piper alb şi bucătele ititatea e la discreţie. Pui această cratiţă în alta mai rbinte. Cu pămătuful de sârmă amesteci bine ouăle şi 1 va fi prins, adaogi o lingură mare de

SOSUL „POULETTE"

Se mănâncă cu cărnurile albe fierte.

într'o cratiţă pune unt cât un ou şi jumătate 4 linguri de făină pe care le laşi să fiarbă fără s cu 750 grame bulion de viţel trecut prin sita şi rec amestecând întâi cu o lingură de lemn apoi cu] pentru ca sosul să devie untos.

Adaogi buchetul cunoscut, câteva boabe de] pieliţele bine spălate ale câtorva ciuperci proaspe de usturoiu

5 în care încorpore zi ă se coloreze. Umpli :e. Provoacă clocotul pămătufu l de sârmă piper alb, precum şi

În fundul unui castron de salată pu bucăţele de unt proaspăt, jumătate din percile. Acesta rece. Amesteci totul cu binte şi-1 încorporezi ouălor şi untului, încă sos şi amesteci mereu.

Pune din nou cratiţa şi restul sosuli

ii *4* gălbenuşuri de ouă, câteva lichidul în care au fiert ciu- pămătuful, iei din sosul fier- amestecând bine. Mai adaogi

ii pe foc, cu dreapta

cueşte untul obişnuit prin untul de crevetă. In

ultimul moment adaugi și cozile de crevetă fără coaje.

Untul de crevetă se face astfel: pisează 100 crevete cu cojile lor și 100 grame unt. După ce ai făcut pasta, pui pe foc amestecând cu o lingură de lemn. Când untul s'a topit și s'a limpezit luând coloare aurie, îl pui într'o pânză și-l storci până ce se strecoară tot untul.

SOS „PERIGUEUX"

tind mereu cu lingura. Mai adaugă, în același timp, și puțin ardei roșu. Acest sos e bun cu peștele prăjit.

SOS „GRIBICHE" (GRIBIS) sare, piper, foarte puțin praf de papria. Amesteci toate acestea strivindu-le cu o furculiță, toarnă subțire de tot, ca pentru maioneză, unt-

______________j______________- 7.___% __: __

***SOS* PIUREA DE TARHON**

Curăță 200 grame de tarhon foarte proaspăt.

Opărește firele în apă sărată. Scutură-le, răcorește-le și după ce le-ai stors spre a le

SOSUL BEAUHARNAIS

SOSUL „VELOUTE" GRAS

Bine înfeles proporțiile itru cantități mari de sos sunt d
>oate face, însă, în cantități ma
ca să fie unsă, apoi 2 cepe (grand bouillon). Lasă pe e. Umple cu 7 litri „grand

grame făină și 400 grame unt clarificat.
ama de carne și amestecă până ce începe să
: pune oala pe marginea mașinii. In timpul
ori grăsimea și ultima oară inainte de a trece

sosul prin etamină (sită).

SOSUL „VELOUTE" SLAB

Ia 4 kg. pește: știucă, șalău, caracudă, carași. Punei într'o cratită

Umple cu 1 litru vin alb și 4 litri apă.
Lasă să fiarbă. Spumează și lasă să pâlpâe pe

colțul mașinii până ce peștele va fi fiert de tot.

Trece lichidul prin tulpan, apoi fă un rântaș alb cu 350 grame unt și 350 grame făină. Moaie rântașul cu lichidul.

Lasă să scadă pe colțul mașinii, amestecând 15 minute. Trece-1

ALT SOS „SUPREME[66]

Dacă n'ai sosul • Velouté, procedează astfel:

Pune într'o cratiță un kilo carne de vițel, câteva scheleturi de pa- cărora le-ai scos cărnurile spre a le găti altfel, apoi umple cu 4 litri eamă de carne (grand bouillon). Să fiarbă și spumează.

Adaugă: buchetul, 2 cepe din care una cu un cuișor înfipt, 5 gr. și puțină nucșoară.

Să fiarbă încet pe coiful mașinii până ce s'a fiert carnea.

începe să fiarbă și pune pe colțul mașinii.

Spumează bine și pune într'o cratiță de glasat să scadă până c

zeama marchează lingura. Trece prin sită la „bain-marie" și pun

deasupra o lingură de zeamă de carne (bouillon).

În momentul de a servi, lasă să fiarbă și leagă cu 30 grame u

și 3 linguri de lapte de migdale dulci.

MARELE BULION (GRAND BOUILLON)

soswuu

SOSUL SPANIOL

SOSUL DIN BURGUNDIA (cald)

SOS BRETON (cald)

Rumeneste în unt 2 linguri de ceapă tocată, umple cu 200 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate și adaogă 200 gr. sos spaniol (vezi mai sus) și tot atât sos de pătlăgele roșii, un cățel de usturoiu strivit și câteva foi de pătrunjel tocate.

Să fiarbă 10 minute și să fie trecute prin sită deasă.

SOSUL CU CIUPERCI (cald)

Rumenești în unt și untdelemn vreo 150 grame ciuperci tăiate mărunt, adaugi o linguriță de ceapă tocată și umple cu 50 grame coniac și 100 grame vin alb. Fă să scadă pe foc la jumătate. Umple cu 500 grame sos de pătlăgele roșii, 500 grame sos spaniol și puțină zeamă de vițel, dacă este.
Să fiarbă câteva minute și adaugă câteva foi de pătrunjel.

SOSUL BEARNEZ No. 2

Ca să obții 250 grame de sos pune pe foc 100 grame vin alb și fă să scadă pe două treimi dimpreună cu 100 grame oțet de vin cu tarhon. Adaogi 2 lingurițe de eșalote tocate sau în lipsă ceapă și puțin usturoiu, puțin tarhon tocat mărunt, puțină sare, puțin piper în praf și unt proaspăt cât o nucă.
Retrage cratița de pe foc, lasă câteva minute să se răcească .conținutul; apoi adaogă trei gălbenușuri de ouă; pune iar pe foc cu 250 grame unt aproape topit. Untul se pune treptat ca untdelemnul în maioneză și totul se bate mereu cu un pămătuf.
Legătura sosului se face prin coacerea treptată a ouălor, de aceea sosul bearnez trebue lucrat pe un foc domol.
Când untul s'a încorporat trece sosul prin etamină sau prin

SOS BEARNEZ CU ROȘII (cald) se adaogă sos tomat foarte scăzut.

SOS DE UNT (cald)

Amesteci 40 grame de făină cu 40 gr. de unt topit. Torni deasupra 600 gr. apă în clocot și 6 gr. sare. Amesteci repede cu pămătuful de sârmă. Apoi torni 5 gălbenușuri de ouă amestecate cu 2 linguri de lapte cald sau de smântână.
Treci sosul prin sită, tragi tigaia de pe foc și-i adaogi 250 grame de unt de bună calitate.

SOS DE CAPERE (cald)

SOS CU MUȘTAR (cald)

Faci un „Sos de unt" sau un „Sos Olandez" și adaogi o lingură de muștar Savora sau de sos englezesc. O lingură de muștar pentru

SOS MAITRE D'HOTEL CU MUȘTAR (cald)

Prepari un sos „Maitre d'Hotel" și-i adaogi același muștar. Proporțiile: pentru 100 gr. de unt Maitre d'Hotel, 2 lingurițe de muștar-

ZEAMĂ DE CARNE ALBĂ (Fond-BIanc) (cald)

domol, cel puțin 5 ore. In tot timpul acesta umple mereu cu apă fiartă spre a menține tot mereu lichidul la aceeași înălțime de unde a plecat la început.

200 gr. zeamă pregătită, acopere cratița, fă să scadă complet lichidul pe foc de mijloc și repetă această operație de două ori. Apoi adaogă toată cealaltă zeamă. Să fiarbă în clocot, scoate spuma dacă este, acopere oala pe trei sferturi, urmează fiertura înceată, timp de 3 ore, apoi scoate grăsimea zemei, trece-o prin sită deasă păstrând-o apoi pentru întrebuințările casei.

SOSUL BLOND (sosul parisian) (cald)

Acesta nu este decât sosul „Velouté" obișnuit legat cu gălbenuș

Proporțiile pentru un litru. Un litru de Velouté, 5 gălbenușuri de ouă, 500 gr. zeamă albă (fonds blanc) rece, puțin praf de piper, puțină nucșoară rasă, câteva linguri de fiertură de ciuperci proaspete, niciodată de conserve.

Intr'o oală sau cratiță faci fierbere de ciuperci,

zeama albă, gălbenușul de ou, piperul, nucșoara; amesteci totul cu lopățica, adaogi „Veloute-ul", adu clocotul și fă să scadă pe un sfert. În tot timpul acesta amestecă cu lopățica.

, Scade sosul până ce acopere bine lopățica și trece-o prin sită într'un vas.

Scutură ușor, bate suprafața cu puțin unt pentru ca să nu se for-

SOS CU ȚELINĂ (cald)

SOSUL ENGLEZESC CU OUĂ (cald)

Este sosul Bechamel căruia i s'a încorporat 2 ouă răscoapte calde, tăiate mărunt, două ouă pentru 250 gr. de sos.

SOSUL ENGLEZESC CU UNT (cald)

Este la fel cu sosul francez „Cu unt", cu singura deosebire că nu e legat cu gălbenuș de ouă.

SOSUL ENGLEZESC CU CAPERE (cald)

Este tot »Sosul cu unt“ francez căruia i se adaogă 2 linguri de capete mici pentru 500 gr. sos.

Se mănâncă cu peştii rasol şi cu gigoul de berbec fiert englezeşte.

SOSUL YORKSHIRE (cald)

Fierbe bine în 200 gr. vin de Porto o lingură de coajă de portocală tăiată subţire; scutură coaja şi adaogă vinului 2 linguri de sos „Demi- Glaţe“ şi tot atâta gelatină de coacăze, puţină scorţişoară rasă, şi puţin ardeiu roşu. Să fiarbă câteva secunde, trece prin sită deasă şi întregeşte sosul cu zeama unei portocale şi coaja tăiată subţire.

Se mănâncă cu boboc de raţă sau cu şuncă friptă.

SOSUL FRANCEZ: DEMI-GLACE

SOSUL „DEMI-GLACE“ CU TOMATE

Acelaşi sos căruia i se adaogă pentru a treia parte, sos de pătlăgele roşii.

SOSUL SUEDEZ

Adaogă 250 gr. de marmeladă de mere scăzută bine, o lingură de supă de muştar Savora, o lingură plină cu hrean ras şi 200 gr. de sos maioneză.

In locul maionezei se poate pune zeama de lămâie sau smântână proaspătă.

Se mănâncă cu carne de porc friptură sau gâscă la fel.

SOSUL VERDE

DIVERSE SOSURI MAIONEZE (rece)

Poţi obţine mai multe specii de sosuri maioneză, mai ales pentru mezeluri.

De pildă, pisezi grăsimea racilor, langustei, homarului, sardele ținută o moi cu puțină maioneză, o treci prin sită deasă, și-i adaogi de două ori maioneza făcută mai dinainte sau maioneză în calitate egală cu piureaua.

SOS CHANTILLY (rece) cremă bătută tare (Crème fouetée).

SOSUL ENGLEZ CU MENTĂ (Mint-sance) (rece)

Toacă 50 gr. foi de mentă, pune-le într'un vas, adaogă 2 linguri praf de zahăr, 5 sau 6 linguri de oțet cu miros de tarhon, puțină sare. Amestecă bine.

Se mănâncă cu friptură de miel.

IX. MEZELURI, CANAPELE ȘI SALATE.MEZELURI

(HORS-D'OEUVRE)

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Mulți bucătari și gastronomi eminenți din străinătate, precum a fost atât de celebrul A. Escoffier, protestează împotriva abuzului ce se face astăzi cu mulțimea mezelurilor reci care sunt impuse la începutul prânzurilor.

Era odată când se întrebuința în Franța pe scară mai întinsă, „hors-doeuvrul" cald, dar astăzi a dispărut. Acum domină mezelul rece; și sunt restaurante la Paris unde se servesc, și la dejunul

Un restaurant unde am găsit numeroase și excelente asemenea mezeluri este instalat lângă Gare de l'Est, rue de Strasbourg 6, sub firma: „A l'Écu de France"; în adevăr patronul d-l Bourgiugnon știe, ca niciunul altul, să servească cantități nesfârșite de mezeluri de calitate superioară.

Mai jos vom prezenta numeroase feluri, multe din ele poartă numele „salată", deși nu se servesc dela ora 12 și la prânzul dela ora 8, cantități numeroase.

Mezelurile la mesele dela 12 se servesc cele dintâiu, iar la mesele de seară după supă. Așa este acum obiceiul în Franța, în Anglia și

Și acum să ascultăm:

SALATELE

lemn, sare, piper şi amesteci bine totul. Adaogi apoi: carne de vacă, rasol sau carne de pui, de găine sau de curcan fiartă sau friptă bine, tăiată în bucăţi cât de mici, apoi cartofi fierţi tăiaţi bucăţele şi ceapă, opărită 5 minute în apă, tăiată felii. Adaogi şi zeamă de carne.

SALATĂ DE ICRE TESCUITE

SALATĂ DE ICRE DE CRAP ŞI DE ŞTIUCĂ

Aceste două salate se pregătesc la fel.

Le freci mai întâiu mult cu o furculiţă de metal pentru ca să elimini toate membranele la care aderează boabele. Când toate membranele au fost extirpate, începi să baţi adăogând piperul şi — dacă e nevoie — sarea. Apoi torni untdelemnul câte puţin şi baţi mereu cu furculiţa sau pămătuful de sârmă.

... ştiucă ... apoi zeama de lămâie, amestecând ... icrelor d... ... fin, pe ...

SALATĂ DE CEAPA

SALATĂ DE PĂTLĂGELE ROŞII

Pui într'o farfurie muştar, sare, piper, untdelemn şi oţet. Amesteci.

Intr'un castron aşezi pătlăgelele roşii tăiate în rondele şi torni deasupra lor sosul. Nu mai amesteci, scuturi numai castronul.

Nu se mănâncă decât după o oră, dela pregătire şi nu mai târziu de cinci ore.

MEZELURI, CANAPELE ȘI SALATE-MEZELURI

SALATĂ DE CONOPIDĂ

Desparți conopida în b fiarbă prea mult căci s'ar ;

Scutură de apă, săreai delemn.

SALATĂ LIONEZĂ

SALATĂ DE FASOLE ALBĂ

SALATĂ TUTTI-FRUTI

SALATĂ DE TÂRÎ

Târii trebue mai întâiu bine bătuți cu un pisălog, după aceea puși în spuză. Fierbinți, curățați-i de pieliță apoi rupeți-i în șuvițe subțiri, puneți-i într'un castron și turnați deasupra oțet fierbinte cat și piper dela moriscă. . .

Lăsați-i să se marineze o jumătate de ora, apoi adaogați pătrunjel și mărar (o treime pătrunjel și două treimi mărar) turnați untdelemnul, sare, dacă mai e nevoie, și amestecați mult. w

Nu trebue mâncată această salată mai înainte de doua ore.

Se poate adăoga și ceapă verde tăiată în bucăți mici.

SALATĂ „RACHELA"

Pune într'un castron:

300 gr. mere tăiate felii subțiri,

200 gr. trufe tăiate la fel,

SALATĂ - GHIVECIU

SALATĂ DE IARNĂ

Un sfert de oră înainte de a servi, scurge oțetul verzii și amestecă cu țelină și cartofi.

SALATĂ DE VARĂ

Taie 300 gr. castraveți în rotogoale subțiri.

Adaogă 100 gr. țelină tăiată în bucăți pătrate și 300 gr. funduri de anghenarii crude, tăiate subțiri ca și castraveții.

Marinează-le în sare, două ore. Adaogă 200 gr. ridichi de lună tocate la fel.

SALATĂ GERMANĂ

tocată foarte mărunt, opărită și răcorită în apă rece.

Adaogă 25 gr. hrean ras și tocat și o legătură de asmat Pune sare, piper, 6

SALATĂ ITALIANĂ

Fierbe caroțe și napi în bulion de pasăre. Lasă să se răcorească și taie-le în felii de 5 cm. grosime. Taie la fel, în felii cartofi și sfecle,

SALATĂ RUSEASCĂ

Pui într'un castron mare următoarele cărnuri şi legume fierte, dar nu amestecate, ci în grupuri deosebite. Carote, napi, cartofi, vârfuri de sparanghel, mazăre boabe, funduri de anghenarii tăiate, capete de conopidă tăiate mai mari, fasole verde, trufe tăiate subţire, piept de pasăre, şuncă fiartă, limbă afumată, toate tăiate subţire ca chibriturile, ouă răscoapte tăiate în patru.

SALATĂ DENISSA

Pătlăgele roşii fără pielita ŞÎ seminţe tăiate felii, câteva foi de lăptuci sau marule, tarhon, maioneză.

SALATĂ DEMIDOFF

iruie, carton, lunaun ae felii şi angneuarn j în castron în buchete . . . deosebite. Maioneză.

SALATĂ ROSETA

Taie ca chibriturile şi opăreşte în apă sărată jumătate ţelină curăţată şi bine spălată.

Taie tot astfel 2 trufe bine spălate, fundurile de anghenarii, cartofi tăia# felii şi vârfuri de sparanghel fierte toate în apă.

Câteodată ţelina e întrebuinţată crudă.

Toate aceste legume se aşează în castron fiecare în grup deosebit. Acoperă cu maioneză.

SALATĂ JAPONEZĂ

lui Francillon. Ia±ă-i compoziţia: . „ , .

Fierbi cartofi în zeamă de carne, îi tai rondele şi fiind, mea calzi, le pui sare, piper, untdelemn şi oţet de tarhon. Apoi o jumătate pahar de foarte bun vin alb, apoi mult pătrunjel tăiat mărunt.

Pune să fiarbă în apă cu legume midii cam a treia parte a car-

Amestecă uşor şi acoperă totul cu trufe tăiate în rondele şi fierte în vin de şampanie.

Să fie servită două ore după ce a fost iacuta.

SALATA REGENTULUI

Amestecă cozi de raci, carne de pasăre friptă,

telină și trufe tăiate subțire^ piurea de sardele (anehois) maioneză și hrean ras. Mai pune și o lăptucă.

SALATĂ NINON

Curăță de piele sl taie în felii 20 pipote de cocos fierte în vin alb. Taie la fel câteva trufe și câteva funduri de anghenarii opărite. Udă eu sosul englez (Worchester), untdelemn, oțet, paprika, cât și două linguri de bulion de pătlăgele roșii.

SALATĂ PIEMONTEZA

Maioneză.

SALiATĂ HENRI IV

SALATĂ SUEDEZĂ piper.

SALATĂ DE SARDELE (ANCHOIS) jumătate centimetru. Așează bucățile în castron. Apoi adaogă albușul

SALATĂ DE CALCAN

Fierbe calcanul, taie-1 în bucăți pătrate de 4 centimei joară-le cu o bordură de gelatină. Fă

SALATĂ DE CARTOFI CU MUȘTAR

salata ca de obîceiu.

Fierbi cartofii și îi tai felii subțiri. Apoi îi faci salată cu muștar

CANAPELELE

CANAPEA CU UNT DE SARDELE

CANAPEA CU ICRE MOI

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE NEGRE

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE ȘTIUCĂ La fel ca cele de sus.

CANAPEA CU SALATĂ DE ICRE DE CRAP

CANAPEA CU ICRE ȘI UNT

CANAPEA CU CREVETE

CANAPEA CU UNT CU MUȘTAR

CANAPEA CU UNT DE HERINGI

CANAPEA CU OUĂ

Răscoci ouăle, toci c r şi întinzi pe bucăţelele pătrunjel, pui de pâine untată. sare şi pipe:

CANAPEA DANEZĂ

După ce inea aşezi deasupra unt cu ai untat pâi hrean, şi bucatele mici de heringi şi

CANAPEA TALMEŞ-BAI >MEŞ

După ce inea pui deasupra un ai untat pâ amestec tocat din, unt a, cu sardele, şuncă, ouă răscoapte, un limbă afumat peşte (thon sau somon)

CANAPEA CU RACI

Faci raci „a la Nanti ia" (vezi capitolul racilor), una sau două şi pui peste pâine cu cozi de raci smântână pregătirii.

CANAPEA MOSCOVITĂ

Taie în)ui fript, trufe şi vârfuri de bucăţi mici, t sparanghel fiert, piparat acoperiţi cu bine. sos maioneză >e franzelă.

Amestecă şi aşează j 5 se pot face la nesfârşit. Unele din ele se pot fa- 5 centimetri

i-OTĂ- —

FE LURITE MEZELURI

BARBUNI ORIENTALI

Barbunul este un pe :ste care trece prin Marea pierea iernei. Neagră în apro- e face De obiceiu s marinată, dar şi este următoarea pregătire I excelentă, la meselor: început«

Să alegi ici, îi aşezi într'o cratiţă pe cei mai m cu untdelemn, le dai iei vin alb cât trebue. Adăogi pătlăgele roşii :ocate, pătrunjel şi mărar la fel, câţiva căţei , şofran. Să

MĂSLINE UMPLUTE

d Le alegi cât ri, le scoţi sâmburii şi le

de ma Cu umpli cu unt de pot face şi

OUĂ UMPLUTE

La capitolul X al ouălor se găsește o altă] plute, aceasta, pe care o dam aci, este mai corn

După ce ai rascopt ouăle le tai în două în benusul pe care îl treci prin sită. 11 pui apoi în tate egală de unt proaspăt si-1 amesteci bine

pregătire a ouălor um-plicată.

lungime si le scoti găl- altă cratită cu o canti- L

HERINGI-MEZEL

BRÂNZĂ CU UNTDELEMN

Brânză albă de Brăila, puțin unt proaspăt, untdelemn și ardeiu roșu. Pui toate acestea într'un castron și le amesteci bine cu furculița. Formezi o pastă compactă.

OUĂLE CU MUȘTAR

Răscoci ouăle. Le lași să se răcească, le tai în două în lungime, apoi sărezi și le aplici un strat de muștar și peste muștar câte o sardea sărată de cutie (anchois).

OUĂ CU MAIONEZĂ

Rascoci ouăle, le cureți de coji și le tai tot la fel în două; apoi le așezi în farfurie și le torni deasupra un bogat strat de maioneză cu muștar.

CREMVURȘTI

Acești delicioși cârnăciori sunt foarte buni fierți în apă, dar încă și mai buni fierți în zeamă de carne.

La masă îi servești într'un castron în care ai pus lichidul în care au fiert.

CROCHETE SURPRIZE

și le pui în unt proaspăt să se prăjească.

CĂRNURI AFUMATE

ghiudem, salam … carne afumată, piept de gâscă, pastramă de vacă, … suncă, le tai felii subțiri, le așezi într'o crătiță cu unt … câteva minute ca să se prăjească ușor. Se mănâncă fierbinte și … calde; reci au pierdut tot gustul, chiar gustul ce-l aveau … puse in contact cu focul.

PĂTLĂGELE VINETE TOCATE

Toci pătlăgelele … vinete după ce au fost coapte. După ce le-ai … în … se adaogi pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și tocate, toci și ceapă foarte mărunt; adaogi sarea și piperul necesar. Amestecă tocul împreună cu pătlăgelele. Apoi începe de toarnă untdelemnul și amestecă mereu cât trebue.

La masă, cei cărora le place, amestecă și oțet de vin cu tarhon.

ȚELINĂ CU MUȘTAR

Curăță … subțiri după ce ai ținut-o … minute … și las-o să se odihnească o … ltate de … ii adaogi sare, piper, oțet,

CARTOFI CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Pui la fiert cartofi — chifle de preferință. Ii tai în rotogoale subțiri.

NUCI IN OȚET

MEZELURI. CANAPELE ȘI SALATB-MBZELUM

ȚĂRI CU UNT PROASPĂT Iar o

burtă de-a-lungul și scoateți-i , ci pe mașină, mai bine 1»“» ¡te încins, scoatett-1 și umplefi-

In câteva sardele sărate (anchois), sau sard
spală-le, taie-le în bucăți, scoate-le oasele, leag
în piuliță cu 100 gr. unt.
Să stea la loc rece; vara se ține la ghiață.

ANGRENĂRII GRECEȘTE

200 gr. apă, 5 gr. mărar.
100 gr. untdelemn, 10 gr. tehna.
3 linguri zeamă de lămâie.
Să^fia^ă la°foc putoic. Trage apoi pe coiful mașinii și lasă să y^^la ră"^ă ce va fi servită această salată.

TELINĂ GRECEȘTE

^11Ä”iert *SteAria* feT cn

ie raci gaup

GEORGETE LE

’e cei

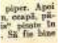
Cân

la cuptor 6 cartofi mari săpunari, nu o
s'au copt, taie-le câte un capac și scobe
ni. Apoi introdu în aceste găuri cozi
vezi capitolul racilor). Pune deasupra
ează un moment iar la cuptor.
ă adu-i pe farfurie, 'acoperiți cu un cartofilor capacele

TOMATE UMPLUTE CU PEȘTE

Golește pătlăgeaua roșie presară înăuntru^

flAaoffă un amestec de: 175 grame p ș ootAP1P


piper. Apoi
n, ceapă, pă-
ie pisate în
, Să fie bine

pipărat. Se servește foarte rece.

pune ridichi, felii de ouă răscoapte, capete.
CIUPERCI CU VIN ALB usucă-le pe o pânza. Aruncă-le, apoi, într'o cratiță unde vei fi câteva linguri de untdelemn fierbinte. Adaogă sare, piper, o lingur ceapă și pătrunjel, tocate mărunt, zeama dela 2 lămâi și 150 gr. de

ARPAGIC ISTANBUL

Ia un kilogram de arpagic curățat, două treimi a unui litru de apă, a treia parte a unui litru de oțet, 4 linguri de untdelemn, 6 linguri de piurea de tomate, 125 gr. de zahăr, 150 gr. stafide sultanii, o lingurită def sare, puțin ardeiu roșu și cunoscutul buchet: pătrunjel, cimbru,

Pui totul într'o cratiță pe un foc domol. Să fiarbă cel mult o oră. Arpagicul fiind fiert și lichidul scăzut pe jumătate, se scoate și se pune

X. SUPELE

SUPELE NOASTRE. — SUPELE STRĂINE

SUPELE NOASTRE

CIORBA ȚĂRĂNEASCĂ

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE GRIS

Ei o bucată de unt și îl bați cu lingura până devine alifios. Adăogi gălbenușuri de ouă, după cantitatea găluștilor ce dorești să faci. Amesteci mereu. Apoi presari gris și tot mereu amesteci. Albușul rmăînr îl iii și-1 amesteci aluatului. Adăogi sare și puțin pătrunjel
Faci, după aceea, găluștile, luând cu lingurița porțiuni din aluat și le arunci într'o cratijă în care ai pus puțină zeamă de carne. Găin

și le arunci inir o crai știle trebuesc scoase toată ai cantității Găluștile

una câte una și aruncate în oală, ^unde fierbe fie fierte în toată cantitatea de supă,

SUPĂ DE TRAHANA

SUPĂ DE ZARZAVAT

Tai mărunt și subțire zarzavaturi diferite: morcovi, țelină, conopidă, varză dulce, fasole verde, mazăre boabe, bob verde, cartofi, napi etc., sau numai o parte din aceste legume. Le rumenești ușor în puțin unt.

Zeama de carne o pui să fiarbă, când este în clocot mare adaogi legumele, dar nu toate deodată. Mai întâiu pui morcovii care fierb mai greu, apoi treptat celelalte zarzavaturi, pumn cu pumn, evitând ca zeama să se răcească, dacă zarzavaturile ar fi aruncate toate deodată. Când arunci un pumn, aștepți ca clocotul să reînceapă și numai atunci arunci pumnul următor.

Gând daHa jmasă, toci pătrunjel, îl presari și adaogi mici cuburi

SUPĂ DE TĂIEȚEI

Tăieteii se pregătesc astfel:

Pentru un pumn de făină un ou. Amesteci bine până ce amestecul e perfect. Atunci adaogi untul proaspăt în cantitate mică. Amesteci mereu și frământi în mână. Când amestecul e deplin, lași să se răcească și să se dospească. Apoi acoperi cu un țulpan. Când s'a răcit pui aluatul- pe o scândură, pe masa de bucătărie și îl întinzi cu un sul până obții subțirimea dorită. Atunci apuci aluatul dela ún colț și îl răsucești ca un sul. Când sulul e destul de gros, tai cu cuțitul și reîncepi un alt sul. Apoi, cu un cuțit foarte subțire tai coca care cade în șiruri subțiri. Dar, mai înainte de a o arunca în zeama de carne fierbinte, tăieteii

SUPĂ DE PĂTLĂGELE ROȘII CU OREZ

Această supă se face, fie cu zeamă de carne, fie de regim numai

Ei o mică cantitate de zeamă sau de apă și fierbi în ea atâtea pătlăgele cât dorești să fie supă, mai deasă ori mai limpede.

Când pielița de pe pătlăgele se ridică ușor, acestea sunt fierte. Și atunci le treci prin sită.

In unt rumenești o cantitate de ceapă și o treci prin sită și pe aceasta. In altă parte prăjești orezul destinat supei pe care l'ai ținut 1—2 ore în apă spre a se muia.

In zeama de carne sau în apa destinată supei, torni piureaua de pătlăgele, de ceapă, orezul cât și zeama sau apa în care au fiert pătlăgelele, precum și untul în care ai prăjit ceapa.

Adaogi o frunză de leustean și alta de țelină. Sărezi și lași să fiarbă până ce orezul este gata.

w Adaogi și puțin zahăr, după cum vrei să fie supa

de dulce sau

Unii pun și un rântaș de făină făcut în untul în care a prăjit ceapa. Chestie de gust.

CIORBĂ DE PEȘTE

în această zeamă.

Supa e cu atât mai bună cu cât pui mai multe feluri de pești.

Această supă se fierbe în patru feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză.

De preferat borșul și zeama de varză.

SUPĂ DE LINTE

cimbru.

SUPĂ ECONOMICĂ CU VARZĂ DULCE

Iei o căpățână de varză și o cureți de foile cele verzi și de cotoare; o pui într'o tingire cu 50 de grame de slănină tocată și puțin unturoiu. După ce s'a rumenit slănina, torni peste ele 2 litri de apă fierbinte, adaugi puțină sare, o bucată de cârnat puțin rumenit în unt și lași să fiarbă.

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE RACI

Fierbi grăsime dela rinichi de vacă; iei o lingură bună din această grăsime și o faci cu un ou, apoi îi adaogi puțin pătrunjel, sare, piper, puțin pesmet, franzelă pisată mărunt, puțină făină. Frământi toate acestea cu lingura, le amesteci cozile racilor fierte, curățate și tocate; faci găluștele și le pui să fiarbă în zeamă de carne sau în bulion de pătlăgele roșii.

SUPĂ DE BORȘ CU POTROACE

[illegible] să fiarbă cu ceapă și pătrunjel, apoi pui potroacele în el, tăiate mărunt; fierte bine, servești. Poți bate un gălbenuș de ouă în smântână și să-l torni în zeamă în momentul de a da supa la masă. Unii fierb potroacele în apa în care s'a pus zarzavat. După ce a scăzut

apa, care nu a fost prea multă dela început decât atâta cât a trebuit să aeonere bucățile, se adaogă zeama de varză fiartă cu aceasta. La este fiartă. SUPĂ DE BORȘ CU PERIȘOARE în castron. Unii pun și hrean ras.

ca o
losă
verde

BORȘ CU GĂLUȘTI DE PEȘTE

După ce fierbi bine peștele, desparți carnea de oase și o toci, apoi amesteci puțin miez de franzelă muiat în untdelemn, o ceapă coaptă și tocată, sare, piper; amesteci bine totul până ce devine ca o alifie.

BORȘ CU GĂLUȘTE DE RACI acesta de ciorbă, după ce se scoate carnea din raci, restul se pisează bine, se fierbe în borș și înainte de a se pune găluștile în acest borș, îl strecori. (Racii trebuesc mai întâi fierți).

SUPĂ DE DOVLECEI

dovlecei, îi scobești și îi umpli
miez de franzelă, cu tocătură d
sau două, după cantitate, sare,

și pătrunjel. Așezi dovlecelii umpluți în oala cu zeamă de carne și îi lași
să fiarbă adăogând puțin orez, sare, piper, ceapă tocată mărunt și
coaja dela o jumătate lămâie. Când carnea este fiartă, dai la masă. Se
pune în zeamă să fiarbă înainte zarzavatul de supă, apoi se pun do-
vlecelii care se pot umple și cu orez în loc de zeamă de carne. Mulți
servesc această supă cu ag
apă, apoi se sdrobesc și se

SUPĂ DE CIUPERCI

presară-le cu făină. În urmă le pui sare, piper, puțin pătrunjel tocat,
puțin untură tocat și fierbi totul în zeamă de carne sau în zeamă de
mazăre, sau chiar în apă simplă. Unii pun, înainte de a servi, puțină
smântână. Mulți le servesc cu borș fiert. În acest caz se dă la masă cu
puțin leuștean tocat.

CIORBĂ DE BURTĂ (SCHEMBEA)

Se ia burtă și picioare de vacă. Cantitățile la discreție. Să zicem
2 kilograme burtă, unul de mare și un picior. Să se curețe bine, să se
spele în mai multe ape, opărindu-le; oasele piciorului le spargi, pentru
ca să iasă cupeinsul lor.

Pui toate acestea într'o oală cu apă; apa să acopere carnea. Se

Acoperi oala și lași să fiarbă ușor.

Atunci se strecoară zeama printr'o sită deasă, iar seul îl freci pe
sită cu o lingură, ca să iasă grăsimea. Burta se taie în bucăți subțiri
cum e cartoful pai. Se pune iarăși în oală, se toarnă peste carne zeama
în care a fost.

In altă parte pui: 4—5 gălbenușuri de ouă, o jumătate castron de
iaurt, o jumătate lingură de făină și se freacă toate împreună. Pe urmă
se ia din ciorbă 2—3 linguri și se toarnă peste aceste ouă, se strecoară
prin sită în oala cu ciorbă. Torni și o cantitate de oțet de vin, după
dorință.

Să nu stea pe foc iute, căci se taie.

reci prin sită, apoi rumenești ceapă în
să-l rumenești în același timp. Scoți
l tocat,
la foc. 1
na. Piper

SUPĂ DE GĂLUȘTI DE FICAT

dela foc și adaogi: un ou întreg bătut, pătrunjel

CIORBĂ DE PEȘTE DELA Dlj

Rumenește în untdelemn 3 4 tomate fără pieliță și seminte. J striviți și umple cu 3 litri de ap. gram și jumătate de pești diferit

CIORBĂ PESCĂREASCĂ

Iată o ciorbă care nu se pos prin bălți, pe la pescarii. Aceasta < se pot găsi mai multe varietăți c stele viu are cu totul akt gust dec pentru pregătire:

Se pune într'o mare oală cu sare și cateva legume. Fiertura se topit. Atunci, ce a mai

CIORBĂ DE IEPURE ȚIGĂNEA

întrebuințezi capul și alte b reluì. Le pui într'o oală cu vin a sângele și pui să fiarbă. înainte de

CIORBĂ DE FASOLE

Pui în ajun să se moaie faso stea astfel cel puțin 12 ore.

A doua zi pui această fasole potrivit cu numarul comesenilor și sau mai deasa.

După ce fasolea a început să mură Se țelină, morcovi

WÄRE

cepi, 3* bucăți albe de praz, o țelină, truncă în cratiță și 3 căței de usturoiu a. Pune sare și piper, Curăță 1 kilo- i, după cum ți-e pofta.
irbă 20 de minute, apoi trece lichidul

ite mânca în condiții excelente decât lin două cauze: întâia că numai acolo le pești deodată; a doua fiindcă pe- ât peștele mort. Se procedează astfel

L apă, mai multe feluri de pește, cu j face bună când peștii aproape s'au toți

iSCĂ

ucătele a părții de dinainte a iepu- lb să stea puțin, adaogi apoi apă și 5 a începe fierberea, pui: orez, ceapă sare, mult piper măcinat

lea într'un vas cu apă căldicică. Să într'o oală cu apă rece. Cantitatea cu dorința de a fi ciorba mai rară crape, numai atunci pui sarea. Apoi . tocată, o ramură de cimbru, o ra- ține. Când fasolea e fiartă

CIORBĂ DE POTROACE MOLDOVENEȘTI

Această ciorbă se face și cu borș și cu zeamă de cu zeamă de varză e preferabilă.

Pui zeama sau borșul să fiarbă cu ceapa tăiată i trunjel:

CIORBĂ DE PERIȘOARE

Altă pregătire a ciorbei acesteia pe care am m odată.

Toci carne de vacă în care ai pus miez de pâine sau zeamă de carne, sare, piper, ouă câte trebue, di cărhei, și puțin unt proaspăt. Faci perișoarele, le tăvăli le pui să fiarbă în borș sau zeamă de varză.

Când supa este în clocot, adaogi câteva zarzavt ceapă,

SUPĂ DE VARZĂ CU SMÂNTÂNĂ

Pune în zeamă de carne, varză, piper, ardeiu roșu și o oră și jumătate.

Cinci minute înainte de a servi maniezi unt proasj pune în oala unde fierbe supa. Adaogi

SUPĂ CU CASTANE

Curătă castanele de coji, pune-le în apă fierbinte f poți lua și pielițele. Apoi fierbe-le în zeamă de carne.

Trece-le prin sită în piurea.

Moaie piureaua cu zeamă de came, adaogă vin de] supa și curăt-o mereu de pielițele ce ies deasupra.

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ

printr'o strecurătoare cu găuri mari gălbenușuri de ouă călzește zeamă de carne cât mai fierbinte. In momentul d< înăuntru fasolea

SUPĂ DE PIURE DE CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi în atâta apă câte tacâmuri ai la masă, cartofi apoi îi treci prin sită. Intr'o crătiță rumenești în unt s ceapă și praz în

varză acră: cea n bucăți si pă-

tai preze ntat-o muiat în lapte apă cantit lasă să fiarbă

>ăt cu făină si : »entr u ca să le

Made ra, ă sărat ă. Treci rasco apte. In- 3 i tăiați bucăț i, au untde lemn

SUPĂ DE TAPIOCĂ

Cetitorii vor găsi imediat felul cum se pregăi franceză numită „Pot-Au-Feu"; mai înainte vom *c* principii de bază.

teste* cunoscut a supă la câteva lămuriri și

Părerea eminentului bucătar Jules Gouffe, cătar-șef al Jockey-Clubului din Paris, e

fost mulți

SUPELE STRĂINE

POT-AU-FEU

750 gr. carne
125 *gr. oase*
4 litri apă
30 gr. sare
25 gr. păstârnac

150 gr. morcovi
150 gr. ceapă
200 *gr.* praz
10 gr. frunză de țelină
1 cuișo

Unii adaogă și usturoiu, dar ară, 150 gr. napi, este o greșeală.

Pentru cel mare:

1.500 gr. carne
400 gr. oase
8 litri apă
60 gr. sare
300 gr. morcovi

300 gr. ceapă
400 gr. praz
25 gr. țelină
2 cuișoare
50 gr. păstârnac.

Carnea întrebuințată este: ilpa și coasta. Despre prospețimea ei pi nu mai e nevoie să vorbim.

Procedura este următoarea: Focul început, adică mașina să fie plină de c. Focul trebue să dureze egal și fără

numai cu … colţ pe
se facă n… ai într'o
fierberea … le egală.

…ă în foc domol
…in strecurătoare.
…oase căci, stând prea mult timp
…bunele lui calităţi; legumele ar
deveni gustoase, dar bulionul ar pierde.

Primăvara şi vara legumele fierb mai repede, iarna trebuesc ţinute mai mult timp în apa unde fierb.

Jules Gouffé susţine, apoi, împotriva altor păreri, că acest rasol nu e nevoie să fiarbă mai mult de 5 ore, pe când alţi bucătari reclamă 6 sau 7 ore.

Apoi pe când în alte tratate, cărnii de vacă i se adaugă şi carne de pasăre, Jules Gouffé nu admite în Pot-au-feu decât carnea de vacă.

Aci nu suntem de părerea lui. Carnea de pasăre o socotim binefăcătoare pentru calităţile şi gustul bulionului.

…
…celentă pregătire culina…
…niciun text francez. Iat-o

Iei un kilogram sau un kilogram şi jumătate de carne rasol, pulpă sau costiţă. Dacă doreşti să iasă supa mai groasă vei lua coastă, dacă o vrei mai slabă dar mai limpede, vei lua pulpă.

O supă pentru 10 persoane, de pildă, se face cu următoarele proporţii:

Pui în oală 5 litri apă, 1 kilogr. carne de vacă, un picior afumat de porc, o găină sau câteva mărunţaie de pasăre (aripi, gât, picior) sare de cea mare, piper boabe şi pui pe foc. Când supa începe să spumeze iei spuma de câteva ori, până ce ai luat-o toată; după aceea pui şi următoarele legume: două cepi, din care una înţepată cu o cuişoară, un morcov tăiat bucăţi un păstârnac, un buchet garnit com-…

ie
pusă

După 5 ore de fiert se poate pune și un sfert de varză dulce care, mai înainte a fost pusă timp de 15 minute în apă în clocot. O oră înainte de a servi poți pune și câțiva cartofi tăiați în două.
Supa o servești într'un castron în care ai așezat felii de fran-

SUPĂ DE CEAPĂ

(Soupe a l'oignon). — Curăță și taie în felii câteva cepe mari, pune-le în unt sau în untură să se rumenească tare, pune o lingură de făină pentru 2 litri de apă. Lasă să fiarbă 5 minute, umple cu apă rece, (2 litri), adu clocotul, sărează, piperează. Timp de 15 minute să fiarbă puternic. Taie felii de franzelă și prăjește-le ușor la cuptor. Pune pâinea în castronul de supă și presară deasupra cașcaval grecesc sau șvaițer și parmezan ras. Peste acestea toarnă lichidul fără a-l trece prin sită. Pune pe supă bucăți subțiri de șvaițer și presară pesmete. Mai pune și bucățele de unt și așează la cuptorul cel mai iute. Această supă se poate face și cu zeamă de carne în loc de apă.

epi, un morcov, două tomate. Taie-le

SUPĂ ȚĂRĂNEASCĂ EXOTICĂ

în felii și prăjește-le câteva minute într'o lingură de untdelemn sau în puțin unt.
Adăogi puțin pătrunjel, sare, piper și, puțin câte puțin, apă caldă în cantitate suficientă. Să fiarbă o oră.
lingură de smântână. Amestecă bine și pune să mai fiarbă câteva minute. În momentul de a servi adaogă un gălbenuș de ou, amestecând bine.

SUPĂ FRANCEZĂ CU TOMATE

Taie în felii 3 tomate și o ceapă și prăjește-le în grăsime de porc câteva minute. Adaogă un litru de apă caldă, sare și mult piper.
Să fiarbă bine până ce tomatele vor fi fierte tare. Trece bulionul prin sită, aruncă felii subțiri de pâine rece și fideu și pune să fiarbă 5 sau 6 minute.

SUPĂ DE MAZĂRE VERDE

Pui într'o cratiță puțină apă, oasele și spinarea unui pui, 2 felii de slănină slabă, o ceapă. Sărezi; să fiarbă domol 2 și ½ ore. Lași să se răcească și iei grăsimea. În altă cratiță pui la fiert 500 gr. mazăre boabe verzi, apoi o treci prin sită. Torni deasupra 250 gr. de
s de ou. Amesteci bine. Treci prin strecurătoare
ltă cratiță curată; pui la fiert, apoi torni încet
de mazăre, amestecând și lăsând să fiarbă încet.
adaugă o lingură de smântână.
lapte și un gălbenuș primul bulion în al

SUPĂ DE PIPOTĂ ŞI FICAT

Iei ficatul, pipota şi inima unei gâşte şi 125 gr. ficat de porc. Pune-le într'o cratiţă în puţină apă, sare, piper, nucşoară şi zeama unei % de lămâie. Mai pune o ceapă şi puţin pătrunjel. Laşi să fiarbă domol până ce măruntaiele s'au fiert nine, apoi le treci, prin sită în castronul de supă. In momentul de a servi torni deasupra o câtime de zeamă pregătită dinainte.

SUPĂ DE CEAPĂ

Aceasta nu este *„la soupe a Toignon"* descrisă mai sus.**

Prăjeşte mai multă ceapă în unt, dar să fie uşor prăjită. Moaie cu jumătate apă şi jumătate zeamă de carne. Adăogi buchetul cunoscut. Pui să fiarbă, apoi laşi să pâlpâie puţin. Scoţi buchetul, sărezi şi piperezi bine. Pui un albuş de ou şi leagă unul sau două gălbenuşuri şi puţin oţet.

SUPĂ DE BRÂNZĂ CU PĂTRUNJEL

Iei o egală cantitate de svaiter ras şi de făină. Adaogă câte 1 ou întreg de persoană. Amestecă cu cât lapte sau zeamă de carne doreşti să ai, după numărul comesenilor. Pipereazâ mult. Focul domol. Amestecă mereu cu o lingură de lemn. La întâiul clocot serveşte, dar mai

SUPĂ DE FASOLE ŞI MĂCRIŞ

Fierbe 500 gr. fasole uscată în 2 litri de apă sărată. Scoată-le şi păstrează apa. Trece prin sită şi pune iaraşi în aceeaşi apă, Toacă 2—3 pumni de măcriş pe care îl rumeneşti în unt. Amestecă-le cu fasole şi fierbe 10 minute. Toarnă peşte felii de franzelă. Fasolea,

SUPĂ DE ŞUNCĂ CU ŢELINĂ

Taie subţire 2 cepi pe care le rumeneşti în unt, în acelaşi timp presari peste ele făină. Când începe să prindă coloare toarnă 2 litri de zeamă de carne. Adăogă 50 gr. şuncă tăiată subţire ca paiul, pune la fiert iute, cu smântână deasă.

In momentul de a servi adaogi bucăţele de ţelină crudă. Atunci Fiindcă nu trebue nici să fiarbă ţelină, nici să răcească, bulionul.

SUPĂ FRANCEZĂ DE IEPURE

Golește un iepure și păstreazî

pipărează, adaogă crupă, dafin, cimbru, frunză de țelină, rosmarin dacă ai, cât și orice altă plantă aromatică ce poți avea.

După un ceas de fiertură, scoate bucățelele de iepure și le pui în castronul de supă. Treci bulionul prin sită. Scoți câteva linguri pe care le amesteci bine cu sângele și le torni, cu băgare de seamă, în bulion, săltând mereu oala sau cratița. Toarnă în castronul de supă.

Această supă trebuie mult piperată și ardeiată.

SUPĂ DE RACI (BISQUE)

ică și-i speli în mai mult
coadă și-i pui să fiarbă
și picioarele și pui cărnu-
rile de o parte iar restul racului îl pisezi, mult de tot, într'o piuliță. Adaogi în piuliță 150 grame de unt și pisezi mereu. Pasta ce a rezultat o pui într'o cratiță cu puțină apă și lași să fiarbă. Apoi treci pasta prin sită subțire. Piureaua aceasta o pui din nou în cratiță adăugând cuji bine coapte de franzelă. De îndată ce piureaua e fiartă treci tot conținutul cratiței prin sită. Pui să fiarbă din nou piureaua în zeamă de carne sau într'o apă în care au fiert pești. Prăjește în unt bucățelele de franzelă, le pui în cratiță și torni peste ele bulionul. Apoi răsturni carnea cozilor și a picioarelor.

Dai la masă după ce aceste cozi au stat în bulionul fierbinte cel puțin dela 5 până la 10 minute.

SUPĂ (POT-A-FEU) „HENRIC IV“

SUPA CULTIVATORULUI

Adaogă un pumn de fasole verde crudă și mazăre boabe. Să fiarbă un ceas și jumătate la foc domol.

Adaogă puțin mărar, dar numai în clipa dărei la masă.

SUPA „MARGITA“

Ia 10 cartofi şi 8 prăji tăiaţi. Rumeneşte prăjii în un cu 2 litri de zeamă de carne şi 1 litru piurea de cartofi, ad 10 cartofi curăţaţi şi tăiaţi. Să fiarbă un ceas şi jumătate.

Leagă apoi cu 250 gr. smântână şi 100 gr. unt.

SUPĂ „SOLFERINO“

Rumeneşte în unt 3 sau 4 prăji tăiaţi în bastonaşe, ad gr. pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi buchetul. Umj litri zeamă de carne şi adaogă 4 sau 5 cartofi zişi „chifl rotogoale. Să fiarbă un ceas şi

SUPĂ PORTUGHEZĂ

Rumeneşte în unt 200 gr. ceapă tocată şi slănină de pi tăiată în bucăţele; adaogă un kilogram pătlăgele roşii fări şi seminţe şi un buchet cu usturoi. Când pătlăgeaua s'a topit un pumn de orez şi moaie cu 1 litru şi jumătate de zeamă c

Să fiarbă la un foc domol 1½ oră şi trece prin sită.

Mai pune unt şi trece prin tulpan.

Pune, mai înainte de a da la masă, orez fiert în zeamă c

SUPĂ PIUREA DE MORCOVI

Taie mărunt 2 kilo morcovi şi pune-i la rumenit în i ceapă tăiată mărunt şi 100 gr. costiţă afumată sau

MEHL-SUPP (SUPĂ GERMANĂ DE FĂINĂ)

Taie subţire 2 prăji şi 1 ceapă, rumeneşte-le cu unt ţ adaogă 2 linguri de făină şi moaie cu 100 gr. oţet. Umple ci zeamă de carne, pune sare şi piper dar nu amesteca prea tan ca să nu tămâie cocoloaşe în supă.

Să fiarbă 35 minute, apoi adaogă 200 gr. smântână şi < de unt proaspăt.

SUPĂ MUTTON BROTH (ENGLEZĂ)

Ia: 2 piepţi de berbec, 250 grame

GULIAS-SUPPE (UNGARĂ)

Umple cu 2 litri zeamă de carne și lasă să fiarbă 1% oră la foc domol.

cartofi

LEBBER-SUPPE (AUSTRIACĂ)

Taie subțire 300 gr. ficat de vacă sau de v unt cu mai multe zarzavaturi (ceapă, morcovi, lină) prealabil rumenite în unt.

Pune sare, piper, 2 linguri de făină. Ump de vițel și 100 gr. bulion de pătlăgele roșii. Să 1 oră. Scurge apă de pe ficat și pisează-1 în piui și după ce l'ai subțiat cu

ițel și rumenește -1 în , pătrunjel, praz, țe-

le cu un litru zeamă fiarbă trei sferturi de

WASERZOOI (BELGIANĂ)

Ia: crap, știucă, caracudă, tipar, salău și taje acești pești în bucăți regulate și pune-le într'o cratiță, având grija să pui dedesubt peștii cei mai tari și deasupra cei mai delicați.

Adaogă o bucată mare de unt, un pumn de rădăcină și frunză de pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Umple cu bulion de pește până ce acoperi peștii din cratiță și lasă să fiarbă puternic. Să fiarbă până ce supa se va fi legat prin scădere.

OLLA PODRIDA (SPANIOLĂ)

Ô coadă de berbec tăiată bucăți.
și

1 varză opărită. **300 gr. mazăre uscată, muiată 24 ore.**

Sare, piper.
Pune să fiarbă, spumează, lasă să fiarbă 5 ore, scoțând câte una legumele și cărnurile după cum s'au fiert.
Scoate grăsimea cu îngrijire.
Servește cărnurile și legumele de o parte și supa de alta.

PUCHERO (SPANIOLĂ)

Această supă cuprinde toate elementele supei franceze „Pot- au-feu", având mai mult: o ureche de porc, costiță afumată și măruntaie de pasăre (aripi, picioare etc.). Apoi, pe lângă legumele din „Pot-au-feu" se mai adaogă o felie de dovlecel, o lăptucă, jumătate

Se mai adaogă puțină mentă și se lasă ca să fiarbă 4 ore.

sa (RUSEASCĂ)

Adaogă pieptul de berbec tăiat în bucăți mari. Să fiarbă regulat 1 și ¥2 oră.

deasupra 20 gr. smântână acră.
Această legătură adaog-o supei trei sferturi de oră înainte de a

Termină adăogând câteva linguri de smântână și o lingură de pătrunjel tocat și opărit.

BORȘ-KOOP (RUSEASCĂ)

Taie mărunt: 2 morcovi, 2 cepe, 1 praz, jumătate ramură de felină și jumătate sfeclă. Rumenește-le toate acestea cu grăsime și 100 gr. oțet. Mai adaogă buchetul de rădăcini de pătrunjel și azmătui. Umple cu 2 litri apă, sare și piper. Pune la fiert și adaogă 300 gr. carne de vacă slabă și tocată precum și câteva gâturi de pasări tăiate în bucăți. Să fiarbă 1 și % oră. Trece prin tulpan.

În această zeamă pune vreo 20 lame subțiri de sfeclă fiartă și când supa este roșie de tot trece-o iarăși prin tulpan și pune-o să fiarbă din nou.

BORȘUL POLONEZ (POLONEZA)

Iei: 1 rață ușor rumenită la cuptor.
1 kg. piept de vacă opărit.
500 gr. slănină afumată slabă zisă „piept".
1 buchet cu o cuișoară în mijloc.
250 grame cârnăciori de porc (chipolata).

Rădăcini de pătrunjel și țelină.
Legumele toate tăiate mărunt.

Rumenește aceste legume în unt. Umple cu 3 litri zeama de carne, adaogă rața, vaca, slănina, buchetul.

Ia spuma și lasă să fiarbă încet până ce toate cărnurile vor fi bine fierte. Scoate atunci cărnurile și slănina și taie-le în bucăți re

ia grăsimea supei și leag-o cu 3 sau 4 linguri smântână acră subțiată cu 100 gr. zeamă de sfeclă acră. Adaogă jumătate lingură de mărar și pătrunjel tocați și opăriți. Servește.

PISTO

(ITALIANĂ)

Curăță și taie în bucăți mari:

2 carote, 2 napi, 2 pra ii, 1 ceapă, 4 dovlecei cu floare, 4 cartofi, o inimă de varză, 2 pătlagele roșii.

Rumenește în unt ceapa și prazul și adaogă cartofii, napii, dovleceii, varza și roșiile.

Umple cu 3 litri apă sau zeamă de carne foarte ușoară și adaogă 200 gr. slănină slabă piept și 200 gr. de șuncă, totul bine opărit și tăiat în bucățele.

Pune oala la foc și adaogă cartofii, fasolea și mazărea.

Un sfert de ceas înainte de a servi pune să fiarbă în supă 150 până la 200 gr. de fidea.

Pentru legătură pisezi împreună 2 sau 3 foi de

basilic, 50 gr. slănină grasă și 4 căței de usturoi. Adaogă 150 gr. de parmezan ras.

Lucrezi acest amestec în piuliță și-l adaogi supei în ultimul moment.

SUPĂ „MICA OALA“ (Petite Marmite)

Este supa „Pot-Au-Feu“ căruia i s'a adăogat un pui sau o găină sau măruntaie de pasăre.

Varza, după ce ai ținut-o vreo 10 minute în apă fiartă, o scoți ca s'o răcorești, o fierbi în zeamă de carne; apoi morcovii și napii sunt tăiați mărunt și prazul tăiat scurt de trei centimetri.

Când dai la masă, torni zeama într'un castron unde ai pus pâine prăjită. Legumele și puiul merg în acest castron pe când carnea, tăiată în bucăți se servește deosebit dimpreună cu varza.

Peste zeamă se presară, dacă voiți, parmezan ras.

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE PROASPĂTĂ

Fierbi în apă 1 kilo de boabe, apoi le pisezi și le treci prin sită. Pui din nou piureaua pe foc în altă cratiță și-i adaogi zeama albă de

SUPĂ PIUREA DE MAZĂRE CU UNT

Fierbi boabele în 75 gr. de unt, o lăptucă tăiată mărunt, puțin zahăr, 2 cepuțe moi, 6 gr. de sare și 200 gr. apă. Pisezi boabele când s'au fiert, le treci prin sită. Apoi pui piureaua în altă cratiță, și o aduci la punct în zeamă de carne.

Pentru amândouă aceste piureuri se adaogă, la sfârșit, 60 gr. de unt de fiecare litru.

SUPĂ PIUREA PORTUGHEZĂ

Pui în unt un amestec de: 50 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, o ceapă și o carotă tăiată la tel, o foaie de dafin, puțin cimbru și puțin pătrunjel. Adaogi 600 gr. de pătlăgele roșii fără semințe și pielită și un cățel de usturoi. Fierbe încet. Trece prin sită deasă. Pune din nou în cratiță, adaogă 250 gr. orez spălat bine, umple cu 1 litru și Va zeamă de carne. Să fiarbă jumătate oră la foc domol.

SUPĂ PIUREA DE ȚELINĂ

500 gr. țelină tăiată subțire e fiartă câteva minute în apă în clocot. Scoate-o, scutur-o și pune-o în cratiță cu o mare lingură de unt. Acoperă cratița și lasă să fiarbă 10 minute. Umple cu 1 litru zeamă de carne și, dacă lipsește, cu un litru de apă fierbinte. Dacă ai pus apă adaogă vreo 10 gr. de

sare.

Adaogă țelinei 200 gr. cartofi tăiați foarte mărunt. Acoperă cra- tița și lasă să fiarbă încet. ₒ

Trece țelină și cartofii prin sită deasă. Adaogă acestei piurea puțin lapte fierbinte. Apoi încorporează 2 linguri de unt și apă de fântână proaspătă.

Se adaogă crutoane.

SUPĂ PIUREA DE NAPI

Absolut la fel.

SUPĂ PIUREA DE CONOPIDĂ

Iarăși la fel.

SUPĂ CECILE SOREL

Fierbe în 2 litri de bulion o găin Din altă parte iei partea albă a și-i tai în șiruri foarte subțiri. Arunci un minut. Scurge-1 de apă. Pune-1 în câteva minute pe foc domol. Adaugă goale foarte mici. Umple cu lichidul îi au fiert

**ă tânără.
2 praji, cât degetul în lungime prazul în apă în clocot timp de cratiță cu 50 gr. de unt; să stea 200 gr. de cartofi tăiați în roto- i care a fiert puiul. De îndată ce irginea mașinii și adaugă carnea**

SUPĂ PARMENTIER

Fierbi în unt, dar ușor, albul a 2 praji tăiați subțire, adaugi 600 grame cartofi tăiați în bucăți, pune 1 litru și 500 gr. zeamă de carne sau apă fierbinte. Să fiarbă repede. Când cartofii s'au fiert, sfărâmi

cu un pămățuf, trece prin sită. Pune piureaua în cratiță pe foc, îi adaugi zeamă de carne sau lapte fierbinte.

Când servesti adaugi 150 gr. smântână proaspătă și câteva bucățele de unt proaspăt.

Crutoane alături.

SUPĂ ITALIANĂ „MINESTRA“

Toacă mărunt 60 gr- de slănină proaspătă dela piept și adaugă 40 gr. de slănină rasă. încălzește această slănină într o cratiță cu 16 gr. de sare; adaugă o carotă, un nap, o ramură de țelină și 2 cartofi de mijloc tăiați în felii subțiri; în același timp 100 gr. de inimă de varză tăiată ca fideaua și 2 pătlăgele roșii fără pieliță și semințe.

După 50 minute de clocot mai adaugă 200 gr. boabe de mazăre verde, un pumn de fasole verde tăiată în bucățele mici și 100 gr. de orez sau de spaghetti rupte în bucăți. Apoi lași să mai fiarbă 40—50 de minute la foc domol.

In ultimul moment adaugi un cățel de usturoiu strivit.

Unii adaugă acestei supe aproape toate legumele proaspete ale

CIORBĂ RUSEI (RUSEASCĂ)

...presară 1 lin-
... gr. de varză
... ca să iasă apa.
... a fiert. Adaugă
! piept de vacă de vreo
400 grame t oi. Pui ... trecut prin apă
buchetul si piper. Să ... 3 ore.

Când vrei să servești ... în bucăți mari, pune-le în castronul de dat la masă și toarnă deasupra ciorba după ce ai tras grăsimea. Scoate și aruncă buchetul.

Poți servi, în același timp, o sosieră cu smântână mai acrișoară.

SUPĂ SACHA

Topește în unt 200 gr. de foi de măcriș proaspăt; trece-le prin sită și umple-le cu 1 litru de zeamă de pasăre.

Când e aproape să servești adaugă o legătură de 6 gălbenușuri de .ouă subțiate cu 150 gr. de smântână proaspătă. Când legătura e făcută pe foc, trage oala de pe flacără și adaugă 75 gr. unt proaspăt. Să nu fiarbă când se leagă.

SUPĂ MILTON

SUPA NEPUTINCIOSULUI

Pisează foarte mărunt 250 gr. carne de pasăre fiartă în zeama de carne. Moaie piureaua cu 250 gr. de lapte fiert şi trece prin sită deasă. Pune piureaua într'un castron, adaugă 400 gr. de lapte fierbinte şi mai pune şi 3 sau 4 gălbenuşuri de ouă şi 100 gr. de vin alb vechin.

SUPĂ DE SĂNĂTATE

căţele de unt.

CONSOMMEU JOCKEY-CLUB

CONSOMMEU DE PASĂRE JOCKEY-CLUB

3 l

...ală două găini tărcoa le-ai scos carnea ... de viţel fără oase şi legată.

Umple cu 5 litri mare bulion (în lipsa zemei de carne), ad... 20 grame de sare şi lasă să fiarbă. Spumează. Adaugă 2 cepi din... una înţepată cu 2 cuişori şi un buchet de praz cu o ramură de ...

Pe colţul maşinii să fiarbă până ce s'a fiert carnea. Scoate ... cărnurile şi sărează-le.

Treci consommeul prin talpan, scoate bine grăsimea, limpezeş...

SUPĂ DE PIUREA DE FASOLE ALBĂ

Leagă cu 200 gr. smântână și 30 gr. unt. Amestecă, gustă și ser-

SUPĂ PIUREA DE LINTE, ZISĂ SUPĂ „CONTI"

Spală 1 kg.* și jumătate linte și f garnit, o ceapă înțepată cu 2 cuișori,

SUPĂ PIUREA DE CASTANE

SUPĂ CREMĂ DE PASĂRE

Pune într'o cratiță 200 gr. unt, 250 gr. făină și lasă să se coloreze umplând cu 3 litri consomeu de pasere. (Vezi la supe).

Amestecă tare pe foc și când e în clocot adaugă: 1 pasere de *iVz* kg., 1% kg. picioare de vițel opărite, un buchet, compus din frunze de țelină și praz.

Să fiarbă 2 ore.

Scoate pasărea i-ai carnea de pe oase, aruncă-i pielea și toate părțile nervoase. Pisează cărnurile în piuliță, încorporându-le, puțin câte puțin, 100 gr. unt foarte bun și 250 gr. smântână dublă. Trece această piurea prin sită subțire. Trece prin sită tot la fel și zeama. Leag-o cu 4 gălbenușuri de ouă, și adaugă-i amestecând piureaua de

Bate cu pămătuful de sârmă, rectifică gustul și trece din nou totul prin sită.

CREMĂ DE PRAZ

Pune într'o cratiță sau oală 200 gr. unt, 150 gr. făină. Rumenește puțin apoi umple cu 4 litri zeamă de carne de pasăre.

Adaugă 1 kg. picioare de vițel, tăiate în bucăți și opărite și 500 gr. praz opărit și ușor rumenit în unt. Să fiarbă 2 ore.

Scoate carnea de vițel și trece piureaua prin sită. Leagă cu [illegible] gălbenușuri de ouă și 300 gr. smântână dublă. Adaugă, după ce [illegible] tras oala dela foc, 200 gr. unt. Trece prin sită și servește Alături cru-toane.

SUPĂ RAGRATION

Să fiarbă 2 ore. Spumează des. Scoate vitelul și-l pisează în piuliță cu 150 gr. unt și 200 gr. smântână dublă. Trece piureaua prin

BORȘ CU PUI DE GĂINĂ

..., umple puii, coase deschizătura și pune la foc în borș. La jumătatea fiertului aruncă în clocot o lingură de orez. Pregătește, în castronul de servit la masă, smântână, după cantitatea supei, bătută bine cu zeama unei lămâi și o lingură de unt. Torni apoi puii întregi și borșul.

BORS RUSESC

Iá 2 kg. carne, sparge piper si ... oasele și pune-le la foc în 4 litri apă, sare, acopere. Când a ... scăzut cam pe jumătate, strecoară zeama, toarnă 1 litru borș și adaugă zeama unei lămâi cu puțină din coaja ei.

Cu o hârtie sugătoare curăță grăsimea ce p... lutește, taie o ... tate de varză, o sfeclă, jumătate morcov, jumătate țelină, un cartof, puțin păstârnac, puțin pătrunjel, două cepe, jumătate praz și a 8-a parte dintr'o conopidă. Se mai poate adăuga și un dovlecel, fasole verde și mazăre boabe. Toate aceste legume pune-le în borș după ce le-ai tăiat mărunt, sare, piper, enibahar și 1 kg. carne de vițel tăiată în bucăți ... să ridicați spuma și grăsimea. Dacă borșul ...

Bateți 6 gălbe... și amestecați.

Această supă se poate mânca mai multe zile încălzind-o mereu.

Bineînțeles această supă se poate face și în cantitate mai mică luate elementele puse pe jumătate, de pildă.

SUPĂ DE ZARZAVAT CU ZAHĂR

Pui în unt morcov... zahăr și rumenești. L... ?Lrbă domoi fără cloco... curătoare. Lași să mai ...

Servești cu fran...

BULIONUL

Bulionul de carne se poate face în diferite feluri:

Întâia metodă: Doi litri de apă, un kg. carne de vacă, găină friptă pe jumătate, puțin morcov, două cepe, doi praji, Buchet ... ul. două cuișoare, sare. După 8 ore de fierbere poți servi.

A doua metodă: Bulion de pui. la jumătate de pui slab pe care i... ... să fiarbă într'un litru de apă cu frunze de lăptucă, puțină sare. Xcest bulion este destinat bolnavilor.

A treia metoda: Pune carnea — ... 1 kg. de exemplu — în 4 litri de apă rece și cu sare. Focul domol. După ce spuma a fost luată, focul se face mai iute și începe fierberea. Pui atunci morcovi, pastarnac, felină, praji taiati în bucăfi, cât degetul, radacini de pătrunjel, 2 cui- șoare, o foaie de dafin, un cățel de usturoiu, două cepe din care una rumenită prealabil la flacără mașinii. Buna calitate a

bulionului se obține fără să se oprească niciodată. Pentru ca bulionul să fie încă și mai

BULIONUL VRĂJITORULUI

... o a patra metodă, independentă de celelalte care dă un bulion de toată finețea. Il recomandăm amatorilor:

La 2 kg. carne de vacă, — spată și coastă, — un gât de gâscă, piept de porc, un pumn de fasole uscată, un păstârnac, un buchet de praz, 6 carote mari sau un morcov, 6 arpagicuri din care 2 cu o cuișoară înfiptă în ei.

Pui toate acestea în 3 litri de apă rece. Să nu iei spuma de loc. Să fiarbă 5 ore.

După 5 ore de fierbere, pune o ... dulce să fiarbă în altă apă

In clocot, apoi pune-o în oala bulionului. După 7 ore filtrezi lichidul. Lasă-1 să se răcească. Iei grăsimea și reîncălzește-1 la *„bain-marie“*

SUPĂ DE CLAPON

... carnea unui clapon și pune-o să fiarbă până ce se face ca o piureu. In apă să pui ceapă, morcovi, buchetul, țelină, sare, piper.

Amestecă carnea cu 15 grame franzelă muiată în zeamă de carne și o lingură de migdale pisate. După ce va mai fierbe, strecoară, apăsând ca să treacă și carnea.

In zeamă se bat 2 gălbenușuri de ouă.

SUPĂ RUSEASCĂ

SUPĂ OLANDEZĂ

SUPĂ DE VARZĂ ȘI BRÂNZĂ (ITALIANĂ)

... de o oră, 250 gr. orez, într'un litru și jumătate de apă fierbinte, cu puțină varză și sare. Când varza și orezul s'au fiert, scoate-le, scurră-le de apă și pune-le într'o cratiță, cu untură, ceapă tocată mărunt, sare, piper și câtă zeamă de carne trebue pentru 6 persoane (1 jum. litru apă).

Când servești adaugă brânză rasă.

SUPĂ DE PRAZ CU CARTOFI

Ia 6 prăji, curăţă-i şi taie-i în bucăţi cât jumătate degetul cel mare. Pune în cratiţă unt, şi când s'a înfierbântat pune prăjii. Când prăjii s'au rumenit, pune 1 jum. litru apă, sărează şi, adaugă 5—6 cartofi pe care, după ce-i fierbi, îi vei sdreli cu o furculiţă.

După o oră de fiert torni această supă peste franzele prăjite

SUPĂ KLOESSE (GERMANĂ)

RAVIOLI (ITALIANĂ)

Bate tare 2 ouă întregi, sărează, piperează ^ şi î cât pot absoarbe ouăle. Frământă pasta cu mâna mai prinde de degete. Pune coca, care nu trebue să scândură presărată cu făină şi turteşte-o cu vergea fi groasă, mai mult ca o piesă de 2 lei şi lărgimea

Pregăteşte apoi o umplutură de carne, de peşte care, făcând-o grămezi mici, le aşezi deasupra pas distanţă. Pasta trebue udată cu apă. Umplutura nu lată de 1 deget şi jumătate. Cu acest material

idaugă atâta făină până ce nu se va fie prea tare, pe o ma până ce nu va cât 4 degete. : sau de pasăre, pe tei din

BUILABESĂ (LA BOUILLABAISSE)

Această supă e foarte bine cunoscută. Este o supă populară franceză care, însă, nu se poate mânca autentică decât la Marsilia. La Paris găseşti supa aceasta, în câteva restaurante, dar lipsindu-i unii din peştii care se găsesc la Marsilia şi nu pot fi aduşi la Paris, savoarea supei nu poate fi imitată. . . A * v «

XL O E X L E

FELURITE OUĂ, JUMĂRILE, etc.

SFATURI ŞI LĂMURIRI

uă le sii nt la i m ul te p ut er ni c e ve ch iu ,. to ca lă, le rv it m ân - m

proaspete sau veclii? Pentru atingerea" scopului dorit sunt n încercări:

1. Cunoscuta clătinare a oului. 11 iei în mână şi-1 clătini apropiindu-1 de ureche. Dacă inteiriorul oului se mişcă oul dacă nu se mişcă e proaspăt.

Dar sunt ouă, nu tocmai proaspete, care totuşi nu se mi stea sunt ouăle conservate în timpul iernei.

2. Oul, precum se ştie, are în capătul său cel rotund i gol plin cu aer; când oul este din ziua aceea, spaţiul cel gol mare decât o piesă de 50 centime cum era moneta noastră c Cu fiecare zi care trece acest spaţiu se măreşte, peste 15 sau i spaţiul cel gol e mare cât o piesă de 2 lei.

5. Privit într'o cameră întunecoasă la lumina unei la proaspăt este pretutindeni foarte limpede pe când oul vephiu a fost clocit, prezintă înăuntru locuri pătate.

4. Dacă pui un ou proaspăt în apă, el cade orizontal fund, dar când începe să se

FELURITE OUĂ

OUĂ CU CEAPĂ

Iei 4 ouă răscoapte şi încă calde, le tai în felii ca o por aşezi în stea în fundul unui castron sau al unei farfurii densei cările. Tai de asemenea felii extrem de subţiri dintr o carotă.

Verşi deasupra un sos Soubise foarte cald şi un sos Beşai sosurile) amestecat pe jumătate cu o piurea de

OUĂ CU CÂRNAŢI

... grătar sau la cratiţă un cârnat de porc şi după aceea îl ... în grăsimea unde s'a copt, rumeneşti ceapă şi pătrunjel, tocate mărunt. Pui totul într'o tavă sau o cratiţă pe care o aşezi la foc pe maşină şi spargi ouăle deasupra. Pui sare, piper şi brânză rasă. De obiceiu schweitzer. Incepi coacerea domoală pe maşină, apoi la un foc mai activ la cuptor.

Se pune un cârnat mijlociu pentru două ouă.

MATELOTĂ DE OUĂ

Torni într'o cratiţă 250 grame vin roşu sau 250 grame apă sau zeamă de carne. Adaugi un buchet garnit, o ceapă, un căţel de usturoiu, sare, piper. Laşi să fiarbă zece minute. Retragi buchetul, ceapa şi usturoiul. Spargi 6 ouă, unul după altul, şi-i scoţi rând pe rând cu lingura de spumă. Aşezi ouăle în farfurie şi coji de pâine. Laşi să scadă vinul. Il legi cu unt în cantitate cât două ouă, maniezi cu o lingură de făină. Torni sosul pe ouă şi serveşte.

SUFLE CU ŞUNCĂ

Faci un sos Bechamel cu lapte. Adaugi o bună bucată de unt, 125 grame de şuncă tăiată mărunt şi 4 gălbenuşuri de ouă. Când amestecul a fost bine făcut, adaugi şi cele 4 albuşuri. Pui sare, piper şi verşi totul într'o cratiţă unsă cu unt.

Pui la cuptor.

OUĂ CU UNT NEGRU

Pui într'o cratiţă o bucată de unt pe care îl înfierbânţi pe foc. Când untul a tăcut, pui în cratiţă ouăle pe care le-ai spart într'o farfurie, le-ai sărat şi le-ai piperat. Laşi ouăle să se gătească trecând

OUĂ UMPLUTE

Răscoace ouăle, taie-le în două în lungime, curăţă-le de coaje şi scoate gălbenuşul din albuş. Acest gălbenuş striveşte-l cu puţin unt.

piper. Amestecă bine şi umple ouăle cu acest amestec.

Apoi ia o tavă care să poată figura pe masă, unteaz-o, pune în ea o parte din tocătura cu care ai umplut ouăle şi pune jumătăţile de ouă pe deasupra.

Pune-le la cuptor cald şi serveşte când ouăle s'au colorat bine.

*

OUĂLE FIERTE

Dacă voieşti ca ouăle să fie moi, spală-le şi pune-le în apă rece la foc. După ce începe să fiarbă mai ţine-le 3 minute pe foc.

Dacă voieşti să rămâie moale numai gălbenuşul, lasă oul să fiarbă numai 4 minute, apoi aruncă-l în apă rece căci altfel se întăreşte.

Se pot pune şi în apă în clocot; atunci le laşi 4—5 minute.

OUĂ COAPTE

Luăm oul şi-l punem în spuză, apoi îl acoperim cu cenuşă. Dacă-l lăsăm mai mult astfel, ... că se întăreşte mai mult.

OUĂ AMERICĂNEŞTE

Fierbe 2 ouă, trimite-le pe o farfurie caldă şi pune alături 2 felii de slănină (bacon) friptă şi o pătlăgea roşie la fel. ✓

OUĂ ENGLEZEŞTE

OUĂ CU SLĂNINĂ

OUĂLE MUZICANTULUI

Fă câteva ochiuri zise la capac. Intre ouă pune rinichi fripți.

OUĂ CU PARMEZAN

OUĂ CA LA MAMA ACASĂ

OUĂ PROVENSALE

Iei 5 tomate, le tai în dona și le scoji semințele. Intr'o cratiță înfierbântată o lingură de untdelemn. Pune pătlăgelele cu partea tăiată în jos. Le coci câteva minute. Apoi le întorci cu partea tăiată în sus, le pui sare, piper, miez de pâine proaspătă, pătrunjel tocat și

OUĂLE DRĂCEȘTI

OUĂLE VÂNĂTORULUI

Fă ochiurile, pune alături ficat de pasăre copt în unt.

OUĂ CU USTUROIU

Fierbe în apă timp de 10 minute 7 căței de usturoiu, apoi st
vește cu un pisălog, adaugă 2 sardele (anchois), câteva capere toate st
vite la fel, apoi două-trei linguri de untdelemn, puțin oțet, sare și pipe
Pune acest sos într'o farfurie și ouăle răscoapte tăiate în patru.

OUĂ MORNAY
OUĂ CA LA NISSA

OUĂ REGEȘTI

OUĂLE MARIANEI

Adaugă sare, boabe de piper negru strivite. Să fiarbă câteva minute, apoi pune 500 gr. peștișori mici, de preferință pești de mare, cum ar fi aterinele; mai pune și câteva foi de șofran. Să mai fiarbă pe foc iute cam 10—15 minute. Apoi treci prin sită acest amestec, apăsând deasupra peștilor și ține la cald într'o erati ța curată.

Ouăle coapte în untdelemn în ultimul moment le pui pe pâini- soare prăjite în untdelemn chiar atunci și le așezi într'o farfurie. Peste ele torni sosul pe care l-ai trecut prin sită.

OUĂ CU SPANAC

JUMĂRILE

CUM SE FAC JUMĂRILE
JUMĂRI CU CARTOFI ȘI CEAPĂ

JUMĂRI COOANA MARE

Fă jumările cum se spune mai sus, și adaugă-le pâine prăjită în unt și tocată în bucățele.iniei; mai adaugi și bucățele de șuncă rumenită

JUMĂRILE CATINCĂI

JUMĂRI CU SPARANGHEL

JUMĂRI CU CIUPERCI

JUMĂRILE MIȚIȘOAREI

JUMĂRILE CU PĂTLĂGELE ROȘII

JUMĂRILE REGALE

Pregătești jumările și le adaogi vreo 4 linguri de parmezan ras. Pui ouăle în castronul încălzit dinainte, așezi felii subțiri de trufe dacă ai, adaugi sare și piper proaspăt măcinat; stropești cu puțină zeamă de carne. Acoperi castronul.

Ouăle fiind fierbinți ajung ca să fiarbă și trufele.

JUMĂRILE FRANCEZE ALE CATERINEI

Jumările trebuesc făcute pe foc domol, bati ouăle mereu cu o lingură de lemn și să le adaugi unt proaspăt de îndată ce ouăle^ bătute tot

După ce ai adăugat untul a doua oară bați mereu cu lingura și rporezi brânza rasă. Apoi așezi jumările pe farfurie și la mijloc i rinichi de pasăre săltați în unt, iar de jur-împrejur, prăjit

într'una, au început să se prindă. Cu chipul acesta jumările rămân zemoase.

JUMĂRILE ANICUȚEI

JUMĂRILE COANEI MARI

Se fac la fel, apoi de jur împre prăjite și feliuțe de șuncă săltate în

JUMĂRI CU RINICHIU DE MIEL

Faci jumările și când s'au făcut presari orice brânză rasă. Apoi în mijloc așezi un rinichiu de miel saltat în unt. Peste tot torni un sos tomat. \

JUMĂRI CU CIUPERCI CA LA PARIS

înainte de a fi făcut jumările adaugi ouălor o ceapă tăiată și câteva ciuperci la fel rumenite în unt sau untdelemn.

După ce ai adăugat acestea, faci jumările ca de obiceiu.

JUMĂRI CU BRÂNZĂ DE BRĂILA

Bati ouăle în unt proaspăt fierbinte după cum am spus: când ouăle încep să se prindă adaugi

altă cantitate de unt cât și brânză de Brăila sfărâmată mărunt și bați mereu cu lingura de lemn.

Dai la masă repede de îndată ce brânza s’a încorporat și jumă-

0 •CHIURILE

OCHIURILE FRANCEZE

Pui într'o cratiță 1 litri de oțet.

Cratița o pui numai cu cotul să se facă numai într'u

i apă îri clocot, 10 grame sare și o lingură un colț pe flacăra mașinii pentru ca clo- n punct al apei. Spargi ouăle și le. faci să lai în punctul unde se face

OCHIURILE CU PASARE

Pe franzeluțe prăjite pi deasupra puțin

ii carne de pasăre fiartă sau friptă, torni e. Peste fiecare/ bucată pui câte un ou sos Supreme.

OCHIURILE REGINEI

Pune ochiurile pe un sti ras și smântână

•at de macaroane tăiate scurte, parmezan taie cu sos Bechamel, presari parmezan aza repede.

OCHIURILE ROMÂNEȘTI

Se ia apă sărată în clocc că albușul s'a prins, scoți oul c

•t, deasupra apei spargi ouăle, când crezi :u lingura de spumă și pui oul în farfurie, spăt topit.

OCHIURILE LA CAPAC

înfierbânți untul sau ui ouăle și le

itura, dacă vrei pune și ceapă. Sparge speciala cu compartimente pentru așezat i sare și dă la masă cu tigaia.

OCHIURI CU CREVETE

Așezi pe farfuria caldă oi tână în care s'au amestecat co Oft

ăăle, peste ele un sos Bechamel cu smân- zi de crevete fierte de curând.

pot înlocui cu cozi de raci.

OMLETĂ ILETELE

FRANCEZĂ

Ia 6 ouă, sparge-le într'o și bate cu o furculiță. Adaugă usoară.

cratiță de pământ, sarează, pipărează o lingurița de apă pentru ca să fie mai unt cât o jumătate de ou și când va fi tute. Lasă ca să se

ii ridică părțile prinse cu o furculiță spre a strecura dedesubt par- ! de ouă care nu sau prins încă. Focul să nu fie prea tare.

ileta s'a copt cât dorești, înfășoară cu furculița, întoarce peste cealaltă. Astfel omleta e redusă ridică o

Aăstoarnă apoi în farfurie așa că partea care a lipită de tigae, să fie deasupra.

O bună omletă nu trebue să fie prea coaptă, iar mijlocul să ra.

că, pe când jumările trebue trebue să fie tot atât de ne spre a se putea învârti. mai mult de 10 ouă, ouăle să

OMLETĂ CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Acestei omlete îi adaugi 100 grame costiță afumată opărită în apă și saltată în unt. Ouăle le torni toate peste această costiță și pregătești omleta cum am spus.

OMLETĂ CU MACAROANE

Pentru ouăle să fie bătute ca pentru omleta franceză. Adaugă macaroane fierte rămase din ajun sau dela cealaltă masă. Taie aceste macaroane mărunt. Adaugă de vrei, brânză rasă. Apoi să se coacă ca și omleta franceză.

OMLETĂ CU ARDEI

OMLETĂ SAVOIARDĂ

ă afumată,
rumenești
e fierbi și

OMLETĂ CU SPARANGHEL

sărată cât trebue, scuturate de apă și rumenește-le foarte puțin într'o crațiță cu unt.

Apoi amestecă-le cu ouăle bătute, sărate și piperate și confecționează o omletă bine învălătită și arătoasă.

OMLETĂ CU BRÂNZĂ

Pui un ou de persoană, o lingură de brânză, șvaițer ras, o lingurită de smântână. Adaugi miez de pâine rece, în praf puțină sare, piper, pătrunjel tocat. Totul să fie amestecat bine împreună.

In crațiță înfierbânți untul. Când nu mai fluieră arunci ouăle. De câte ori simți că se prinde de fund, saltă crațița și amestecă. Când n'a mai rămas decât puțin lichid, nu mai atinge crațița și lasă să se colorează pe foc domol.

Presară deasupra omletei brânză tăiată în mici bucățele și pesmet rumenit în unt.

OMLETĂ CU CniPERCI

Curăță câteva ciuperci și taie-le subțiri, saltă-le repede în unt, pune-le sare, piper, pătrunjel tocat, amestecă-le cu ouăle și fă omleta.

Se mai poate pune și 2 linguri de tomate sălitate în unt.

OMLETĂ CU VERDEȚURI

runjel, ceapă și tarhon tăiate mărunt.

OMLETĂ SPANIOLĂ

Adaugi ouălor o lingură de ceapă tocată mărunt și saltă-le în unt proaspăt, precum și 2 linguri de pătlăgele roșii, sâltate la fel. Sare, piper și pătrunjel tocat.

OMLETĂ CU FICAT DE PASĂRE

Saltă în unt 2 ficați de pasăre tăiați în bucățele mici, pune sare, piper, pătrunjel tocat și un păhărel de vin.

Faci omleta, o găurești la mijloc și pui ficații.

OMLETĂ DE RACI

OMLETĂ PROVENSALĂ

Freci fundul unei crațițe sau al unei tigăi cu usturoiu, apoi pui înăuntru 2 linguri de untdelemn și îl înfierbânți până să scoată aburi. Pune înăuntru 2 pătlăgele roșii curățate, cu semințele scoase și tăiate în bucăți mari. Să le coci puțin și să le amesteci cu ouăle. Apoi fă

OMLETA GOSPODINEI

OMLETĂ CU ȘUNCĂ

Tai în bucățele sau tocă orice fel de șuncă. În cratița ... pus untul care fierbe, arunci șunca, după aceea torni ouăle și ...
Acestei omlete se poate adăuga și pătlăgele vinete cu... delemn.

OMLETĂ CU CARNE DE PORC

OMLETĂ CU LAPȚI

OMLETĂ CU THON

Fă omit

OMLETĂ CU CIUPERCI No. 2

fierbântă de unt necesară pentru omletă și apoi c cum toarnă ouăle Faci omleta la fel. am arătat

OMLETĂ CU BRÂNZETURI

Pentru ouăle întrebuințate iei 60 grame parmezan, îl razi și-l amesteci cu ouăle când faci omleta. Pentru această omletă trebue să pui piper mai mult.
Când omleta e aproape gata îi adaugi și 60 gr. șvaițer tăiat în bucățele foarte mici.

XII. LEGUMELE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

CUM SĂ CUMPĂRĂM ȘI CUM SĂ FIERBEM LEGUMELE

uscate în apă rece.

Legumele uscate: fasolea, lintea, mazărea, se pun din aj
tr'un vas cu apă călduță sau rece spre a se muia și să stea în ap
puțin, 12 ore.

Legumele verzi nu trebuesc aruncate, deodată toate în apa fier
... de pildă un kg. fasole verde și se începe aruncarea în apă
clocotește. ... se aruncă un pumn de fasole clocotul se oprește
fasolea a răcit apa. Dacă s'ar arunca imediat și restul fasolei, a
ar fi aruncată într'o apă răcită și atunci legumul ar rămâne ta
cât de mult timp ar sta pe foc. Trebue, dar, după ce a fost ar
întâiul pumn, să se aștepte reînceperea clocotului și numai atu
se aruncă al doilea pumn. Și tot așa mereu până s'a aruncat t
lot legumul.

CARTOFII

CARTOFI DE POST

Curăță cartofii, îi tai bucățele, îi ștergi cu o cârpă curată și-i prăjești ceapă în untdelemn, o pui peste cartofi, pui puțină apă, sare, pătrunjel, sos de patlagele roșii, piper lasă să fiarbă. Când a scăzut

sosul dă la masă.

CARTOFI „MAIRE"

Specialitatea unui reste

Fierbi cartofi în apă și apă, și îi tai în rondele. Pun fierbinte până ce îi acoperi Pui

iurant foarte cunoscut din Paris.

arată, îi cureți de îndată ce ia-i scoș din te-i într'o oală largă și torni peste ei lapte cu totul. Pui sare, piper și nucșoară rasă, scadă laptele cu 2 treimi, apăsând mereu metal. Când a scăzut destul

CROCHETE CU ARDEIU «

?I CONOPIDĂ

Fierbi cartofi și-i strivi fierbi conopida având grija confine toxine

ești spre a face o piurea. Din altă parte să arunci întâia apă care de multe ori, buchete mici și curăță cozile de înveliș, piureaua de cartofi.

CARTOFI CU ARDEIU ȘI

TOMATE

după gust. Proporția legume] untdelemn o cratiță de pămi

ite, ceapă și ardei grași, sau din cei lungi, lor e la voia fiecăruia. Ungi cu unt sau int, Pune legumele alternând in straturi >1. Dacă tomatele nu lasă

CARTOFI CHIFTELE

Coace cartofi în spuză, smântână, treci prin sită, am ouă și cu albușurile bătute, fa meț

curăță-i bine și pisează-i în piuliță cu esteci cu unt, cu pătrunjel, gălbenuș de i, din acestea chiftele, tăvălește-le în pesîrbinte.

CARTOFI TIMBALĂ

Coace cartofii în spuză piuliță. Pune trei gălbenușuri gură de unt, unge o formă, pi . . . . i-ai

, sau fierbe-i. Curăță-i și pisează-i în de ouă, o lingură de apă de flori, o lin- •esar-o cu pesmet, asează cartofii pe care cu untul. Pune forma la cuptor și dă la

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi cartofii, îi cureți, i puțin pătrunjel tocat și un pal potolit

LI tai felii și-i pui la foc cu unt. Adaugă iar de smântână. Lasă-i pe un foc foarte ina în cartofi și dă la masă.

CARTOFI FANTEZIE

... 20 cartofi cruzi, potriviți ca mărime și-i tai în rotogoale foarte subțiri. Sărează-i, piperează-i și pune-i într'o cratiță de gratinat.

Din altă parte pregătește 125 gr. de brânză rasă (svaițer), 50 gr. unt, un pahar mare cu smântână și un pahar de lapte fierbinte. Amestecă totul.

... cratița de gratinat așează, alternând rândurile de cartofi cu ... ția amestecată de mai sus. Apoi, pui pe deasupra, bucățele ...

... asă la cuptor domol până se coace.

CAKTOFI SURPRIZĂ

... subțire: măcriș, pătrunjel, tarhon și arnațui. Amestecă această tocătură cu o piureu de cartofi în care pui pesmet și smântână.

Pune totul într'o cratiță de gratinat.

În acest amestec formează goluri și în fiecare gol sparge câte un ou întreg. Presară peste piureu și ouă, svaițer ras și adaugă bucățele de unt.

... ...nd.

CARTOFII PRINȚESEI

...t, 3 ouă întregi, pătrunjel tocat cât de mult. ...ată, amestecă-l cu unt, puțină sare și ouăle

CARTOFI IN OALĂ DE PĂMÂNT

Curăță și șterge un număr de cartofi de aceiași mărime dacă se poate. Pune într'o cratiță de pământ cu o bucată de unt, sare, piper și puțin cimbru. Acoperi hermetic și lasă să fiarbă o oră la foc domol.

Când apa se va evapora cartofii vor fi auriți.

piper și un buch oră la toc domol.

CARTOFI ȚĂRĂNEȘTI

Rumenește într'o cocoță ... ubţiri. Pune sare, adaugă ½ kg. cartofi tăiați în ... piper, cimbru operă. și foaie de dafin. Umple cu a... Să fiarbă la foc domol. Servește în cocoță.

CARTOFI LA CAPAC

Freacă cu usturoiu interiorul unei cratițe de pământ care să meargă la cuptor apoi unge pe dinăuntru cu unt.

Culcă aproape un kg. de cartofi tăiați subțiri și adaugă sare, piper și foaie de dafin. Umple cu ½ kg. lapte sau mai mult, în care ai bătut un ou întreg și 125 gr. șvaițer ras. Presari peste tot șvaițer ras și adaugi bucățele de unt. Pui la cuptor timp de un ceas.

CARTOFI PRĂJIȚI ȚĂRĂNEȘTE

... Je asemenea și sare.

CARTOFI CU PĂTLĂGELE ROȘII

Curăță cartofii potriviți ca mărime. Umple cu ... în cratițe, umple cu puțină zeamă de carne. ...

Sărează și piperează.

Pune la cuptor. La jumătatea coptului scoate cratița și umple-o cu tomate fără pieliță și semințe.

Presară șvaițer ras, stropește cu untdelemn, piperează mult și adaugă ardei roșu.

Pune iar la cuptor și lasă până ce s'au copt pe deplin cartofii și tomatele.

proaspăt topit'

CARTOFI CU MACAROANE

Acoperi cu sos tomat gros și presari bucățele de un Sărezi, piperezi și pui la

1
2
2 cuptor.

CROCHETE CU CAKTOFI ȘI OREZ

Fierbi în apă sărată 3 cartofi mari și-i treci prin sită deasă. Fierbi 4 linguri de orez în 500 gr. lapte sărat ușor.

Amesteci două părți orez și o parte cartofi, lași să se răcească. Apoi faci chifteluțe, le tăvălești în făină și le prăjești.

CARTOFI CU CEAPĂ LA CUPTOR

PIUREA DE CARTOFI

CARTOFI CA IN ITALIA

CARTOFI NOI CA IN BRITANIA

CARTOFI NOI PORTUGHEZI

Iei 2 duzini cartofi noi de aceeași mărime, curăță-i, spală-i.

În altă cratiță tai felii două cepe mari pe care le prăjești în unt.

Adaugi miezul a 4 tomate proaspete puțin cimbru, puțină foaie de dafin, cuișoare, sare, piper și, dacă este, ardei roșu. Lași să fiarbă 20 minute și treci prin sită apăsând asupra amestecului.

Pui apoi cartofii în acest sos, și lași să fiarbă până ce e gata.

ENGLISH-CARTOFI

CARTOFI SEVERIN

Arunci cartofii în acest sos și servești când vor fi foarte fierbinți.

CARTOFI IONICA

Speli prăji și cartofi. Tai albul prajilor în bucăți, iar cartofii cu- rotogoale.

Umpli o cratîță de pământ cu straturi alternante de cartofi și

CARTOFI MYRIAM

CROCHETE EXPRESE

CARTOFI GRATINAȚI

Intr'o cratiță de pământ nu prea adâncă, pui cartofi tăiați în fel subțiri. Bate un ou întreg cu lapte, puțină făină, sare, piper și brânz rasă. Torni acest sos peste cartofi până ce aceștia vor fi acoperiți. Apo pui 4 bucățele de unt peste tot și așezi la cuptor iute.

PĂTLĂGELE ROȘII

PĂTLĂGELE ROȘII PROVENSALE

Cureți tomatele și le tai în două făcând două capace. Storci puțin fiecare parte spre a scoate semințele și apa. Pui sare, piper și le arunci într'o tigaie cu untdelemn fierbinte. Când s'au copt într'o parte le întorci pe cealaltă, apoi adaugi doi sau trei cățel de usturoi și pătrunjel tocat.

Totul trebue copt domol și mai mult timp.

Atragem atenția că noi n'avem felul de ardei pe care-l ar nidii, de aceea trebuesc înlocuiți cu ardei grași.

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE CU CIUPERCI

... cum indică celebrul diletant Ali-Baba în cartea sa, se pregătesc:

Pentru 6 persoane iei: 6 pătlăgele frumoase, 500 grame ciu 180 grame unt proaspăt, 150 grame sos tomat des, 10 grame sare 1 gram piper măcinat proaspăt, un gălbenuș de ouă, zeama dela mătate lămâie, praf din miez de pâine rece trecut prin sită.

Dai în clocot tomatele, le cureți, le scoți semințele. Cureț perele, le tai în bucățele și tăvălește-le în zeamă de lămâie spr împiedeca să înnegrească. Apoi le coci în 125 grame de unt până zucă spre a le putea frige pe grătar.

Le iei de pe grătar când încep să dea un miros de uleiu aro caracteristic lor. Scoate-le atunci de pe foc și adaugă sosul tomat beanurile de ouă, sarea și piperul.

Umple tomatele cu acest amestec, presară deasupra praf de de pâine trecut prin sită, pui deasupra unt proaspăt, — câte 1 de tomată — și pune la cuptor.

Cât privește ciupercile umplute, care trebue să alterneze cu tomatele, iată cum se pregătesc:

... âte 60 grame fiecare.

muiat în lapte și stors, de cantitatea unei portocale, o mică câti[...]
pătrunjel și de ceapă și puțină sare.

Umple tomatele cu această tocătură, pui pe fiecare din ele [...] unt, puțin pesmete și lași la cuptor cam vreun ceas.

PĂTLĂGELE ROȘII CU LĂMÂIE

Tai tomatele în rotogoale și le acoperi cu un sos din lămâie, [...] delemn și sare.

Adaugi un gălbenuș de ouă în sos spre a-l lega.

PĂTLĂGELE ROȘII EXOTICE

Alegi pătlăgele frumoase. Le pui puțin în apă fierbinte spre [...] menține forma. Ta[...] o rondelă dela coadă; cu o lingurițǎ scoți [...] [...]re le pui să fiarbă pe un foc domol; pune [...] [...]roiu. Așezi tomatele cu deschizătura în jos [...] [...]pa.

În apă clocotitoare arunci un pumn de fidea. Lași să fiar[...] minute. Pulpa tomatei o treci prin sită, adaugi acestei piureu fid[...] pătrunjel tăiat, sare și piper. Umpli tomatele cu această prep[...] așează-le într'o tavă pentru cuptor, presară pesmete, stropește cu delemn și lasă să se coacă la foc domol.

PĂ[...] UN[...]

[...] linguriță semințele. Apoi pune[...]

PĂTLĂGELE BOȘII DE POST

PĂTLĂGELE ROȘII GRATINATE

PĂTLĂGELE ROȘD UMPLUTE CU CARNE

scoți miezul, apoi le umpli
pasăre friptă, limbă afu-
de pâine proaspătă, sare,

lor tocate și 2 sau 3 linguri

unsă cu unt. Presari deasupra pesmete și le pui la cuptor timp de 15 minute.

Se servește stropindu-le cu un sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

PĂTLĂGELE VINETE

PĂTLĂGELE VINETE MARINATE

Tai pătlăgele felii, le pui in a ...pă rece; după ce le scoți le dai un ... storci puțin ca să le scoți amără... prăjești în untdelemn. Să iei seama

r j- -i— i„ 1-..- -a — î_

După ce scoți pătlăgelele, ... untdelemn arunci multă ceapă ... și o lași să se rumenească, ... treci prin sită pentru ca să

i

PĂTLĂGELELE VINETE GĂTITE GRECEŞTE

Ia foc în untdelemn fierbinte. Lasă-le să se prăjească încet până se vor afâna bine. Scoate-le şi aşează-le pe o farfurie

In i acd antd elem .n' dacă *u se va fi ars, taie în bucăţi

7 sau 8 sittiaiîi'sat'a*"* »>"*• -

VINETE BORDELEZE
r-i.-A- 6 Tillete mi i Iocii t«' toie-le în fâşii de 2 sau 3 centimetri grosime. a¿ix.'sis.Tfci," .... M.»

minute avaud grija ca usturoiul să nu se ardă
Serveşte.
IMAM BAIALDAM
o suviS af din a rnlfa lele Tr î m!c*' cuă W i " W SÎ la intervale, câte apă sărată tător' crest a t 7 le Şi impanati-le cu usturoiu. Opări|i-lc cu menit £ ' * 'u <=" untdelemn. După ce sa ru-pățiăgete făS St™ ' ' adau S t 4 !? ullol' de pătlăgele roşii, sau vara eras tăiat î -i i* ?1-.s eni"*e> taiate mărunt; mai adăugati ardei fm^l " patratun mici, marar, pătrunjel tocăfi şi amestecaţi toate 1 ajesâti în "octavă * nerie F'"l" -T® C aldS Amesle™l acesta
Şl lasaţi m cuptor pana ce se topeşte amestecul.
p p

PĂTLĂGELELE VINETE ALHAMBRA
Pentru 2 vinete, 3 roşii.
Arunci pentru câteva minute tomatele în apă fierbinte spre a le Etate Scoate tomatei P1 ® 11/"'l Ta fie i'le hucă t i -. saltă -^ în untdelemn fiel Sjiri 5 * tomatele şi fa la fel cu vinetele curăţate şi tăiate în felii

Intr o cratijă unsă cu untdelemn presărată cu şvaiţer ras si mie? "S "• =

Gratinezi şi serveşti.
PĂTLĂGELE VINETE PROVENSALE
vet s^nn în l felii 5 f i Sf r rc! PSWelele, apoi le ştergi cu

apă rece
Innoase,
şi pune-le

un ser- ; feUra"ătte1^tarbinte și le prăie?ti ia foc domai- to,atApO1 toc câteva to nlate. Pătrunjel și 2 căței de usturoiu. Această do o C£C1' -n acela§1 untdelemn unde ai copt pătlăgelele, cdd ore- To™ apOi această t0Cătură Pesfe păWele și ser-

PĂTLĂGELE VINETE CU SARDELE

După ce ai tăiat pătlăgelele în lungime în două bucăți, le coci în untdelemn fierbinte. Apoi le scobești, le scoți miezul și-l foci îm- preună 3u sau trei felii de sardele sărate (anchois), puțin miez de pâine, doi cățel de usturoiu, sare în care și piper. Pui tocătură în untdelemnul ii Un copt pătlăgelele spre a se rumeni. lași jum pli apoi jumătățile de pătlăgele cu acest amestec, pui la cuptor, itate de oră și servești cald.

PĂTLĂGELE VINETE CU FICAT DE GÂSCĂ

iar pătlăgelele sunt presărate cu pesmete și cu unt

PĂTLĂGELE VINETE PE GRĂTAR

Se taie în două în lungime, le sărezi, le piperezi, le stropești cu untdelemn, le pui într'o cratiță sau o farfurie și le lași să stea ¼ de oră. Apoi le pui la grătar și după ce s'au fript le torni peste zeama în care au

PĂTLĂGELE VINETE PARIZIENE

ngime, cu un cuții ii pătlăgelele, astfel

PĂTLĂGELE VINETE CU SMÂNTÂNĂ

După ce ai curățat pătlăgelele, taie-le în felii. Apoi le lași un ceas în lapte. Unii mai pun legumei și sare ca să lase apa.

Apoi le scutură de lichid și le ștergi. Le sărezi și le sulți în unt fără să se rumenească.

PĂTLĂGELE VINETE ITALIENE tomat cum e scris ta capitolul sosurilor.

Apoi sco^i pătlăgelele le ștergi, le tăvălești în făină și rumenește-le în cratitajju unt sau untdelemn fierbinte. Le așezi apoi într'o cratiță sau o tavă formând un rând de pătlăgele, un rând de sos tomat, un rând de^ brânză rasă, și iarăși pătlăgele, sos, etc.

Sfârșești cu brânza rasă pe deasupra și câteva bucățele de unt.

PĂTLĂGELE VINETE CA LA CAIRO copt, îl toci. Cojile acestor pătlăgele le așez

esteazä miezul, pune-le sä
atiţä, le extragi miezul cel
i într'o tavä unidelemnatä.
i în rotogoale, le coci şi pe
reunezi cu miezul tocat al

Apoi iei alte 2 pătlăgele mai mici le ta acestea în untdelemn, apoi le toci și le îmc celorlalte 4 pătlăgele.

In cratiță rumenești puțin 2 cepe tocat de pâine, 3 linguri de sos tomat și puțin us

. adaugi 2 linguri de miez
turoiu tocat. Cu această

tocătură umpli cojile celor 4 pătlăgele după ce ai adăugat tocăturii

PĂTLĂGELE VINETE CA LA NISSA

VARZĂ ALBĂ ȘI ROȘIE

VARZĂ DULCE CU SMÂNTÂNĂ

Scoate foile dela varză, spală-le și pune-le să fiarbă în apă sărată, apoi strecoară-le și taie-le bucățele, pune-le în unt, adaugă-le sare, puțin piper, nucșoară rasă. Pune câteva linguri de smântână și lasă să dunstuiască puțin, bine acoperite.

VARZA DULCE CU SLĂNINĂ

VARZĂ BRUXELLES

Oureţi verzişoarele de foile cele ... şi pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierbe bine, le strecori şi le pui la foc cu unt, sare, piper; scutură cratiţa şi salt-o ca să nu se lipească de fund, căci nu trebue să amesteci cu lingura. Adaugi puţină zeamă de carne şi laşi să fiarbă încet bine acoperit pe un foc potolit; scăzut, dai la masă. Unii pun smântână înainte de a servi.

VARZĂ ROŞIE GĂTITĂ UNGUREŞTE

VARZĂ ACRITĂ

Taie varza felii şi c urmă un rântaş uşor cu apă. » fierbi în apă cu oţet, sare şi chimen. Faci în puţină făină şi ceapă; aşezi varza scoasă din n rumeneală, îi adaugi puţină din apă în care de carne. Dând la masă, torni peste ea smân-

VARZĂ DULCE CU SOS DE FRIPTURĂ

Tai varza felii, o fierbi în apă sărată, o strecori şi o aşezi în untul în care a fript carnea; o laşi să se rumenească puţin în acel unt. Rumeneşti puţină ceapă, o dai prin sită, rumeneşti puţină făină, stingi cu zeamă de carne şi pui peste varză, sare, piper, chimen sau cimbru şi laşi să fiarbă acoperit pe un foc potolit.

VARZĂ NEMŢEASCĂ

VARZĂ ROŞIE CU MERE

Pui „° Yarză ™iie curăţată, spălată şi tăiată subţire într-o era- tiţă de pământ. Adaugi cinci sau şease mere bune curăţate şi cu seminţele scoase, sare, piper, două cuişoare, o bucată de unt şi un

pahar de apă rece. Timp de trei ore va trebui să fiarbă la foc domol. Un

Topești o lingură de untură de gâscă într'o cratiță de pământ și rumenești acolo o ceapă tăiată felii, apoi adaugi varză tăiată subțire cu tăiețeii. Torni deasupra 2 pahare de vin negru, pui sare și piper și lași să fiarbă până la trei ore.

FASOLE VERDE ȘI BOABE

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

Fierbe fasolea în apă fierbinte, apoi o scurgi și o pui la tigae cu unt proaspăt și presărată cu brânză rasă gruiier și parmezan amestecați.

Unii în loc de brânză pun smântână adăugată în ultimul moment.

sărată. Pentru ca să rămâie verde pune o

FASOLE VERDE CU UNT

apă, nu acoperi oala și pune în apă cu două degete de sodă. Bicarbonatul menține coloarea vie a le-

FASOLE VERDE CU SMÂNTÂNĂ

Fierbe fasolea, scutur-o de apă și ține-o la cald.

În cratiță fari să scadă pe foc cu două treimi un pahar de oțet de vin, apoi îl tragi de pe foc. În altă cratiță subțiezi două gălbenușuri de ouă în puțină smântână, lași să fiarbă la foc domol acest amestec;

FASOLE VERDE GĂTITĂ MOCĂNEȘTE

:le roșii.

FASOLE VERDE CU UNTDELEMN

Când fasolea e fiartă pe jumătate pui într'o tigae untdele
când s'a încins pui înăuntru o ceapă tocată.

Când ceapa începe să se aurească adaugi o jumătate lingu
făin

Când ceapa și făina s'au rumenit, pu pătlăgele roșii,

Lași pe foc câteva minute și apoi torni peste fasole.

Lași să fiarbă cât trebue, iar aproape de dat la masă, a
și 2—3 cățel de usturoiu tocați cât și puțin mărar.

NOTA. — La fel se pregătește și fasolea zisă „lucănă".

FASOLE BOABE (maître d'hôtel)

Fierbe fasolea și strecoar-o; pune într'o cratiță unt proaspăt frământat cu făină, toarnă fasolea în cratiță, adaugă-i sare, piper, pătrunjel tocat, lasă puțin pe foc și stoarce în ea zeama dela o lămâie. Fasolea se servește de obiceiu cu friptură de berbec (gigot).

FASOLE BOABE CU VIN

FASOLE BOABE BĂTUTĂ

Fasolea se face la fel ca și mazărea; Deosebirea este că, după ce a fost bine bătută, i se adaugă puțin usturoiu pisat, care se amestecă bine cu lingura.

La masă se mănâncă, fie amestecată cu untdelemn, fie fără, fie cu ceapă prăjită care se așterne deasupra în cruce.

FASOLE BOABE IACHNIE

După ce ai ținut fasolea în apă rece o noapte întreagă, o pui să fiarbă în apă tot rece cu câteva cepe întregi. Pentru 1 kg. fasole, 5 cepe mari.

Când ceapa e fiartă, se scoate cu toate foile ce a putut lăsa în apă. Fasolea nu trebue să fie fiartă prea mult pentru ca bobul să nu se spargă.

Pui atunci o foaie de dafin și câteva boabe de piper întregi. Unii adaugă și o lingură sau două de bulion de pătlăgele roșii. Lași să mai

Scoți fasolea pe farfurie adăugând și foarte puțină din zeama în care a fiert.

OREZUL

OREZ INDIAN

Spală 500 gr. de orez indian, de cel lunguieț și foarte alb și pune să fiarbă în 6 litri de apă sărată, în clocote. Va fierbe 20 minute.

In timpul fierberii amestecă mereu cu o lingură de lemn. Când a fiert, pune-l într'o strecurătoare ca să lase toată apa. Spală-l în mai multe ape călduțe și sărate.

Scutură-l de apă, luându-l pumn cu pumn.

Intinde-l pe o sită acoperită cu o pânză udată și stoarsă.

Apoi pune orezul într'o etuvă cu căldură slabă dar continuă; când s'a uscat bine, iar boabele se despart unul de altul, scoate-l pentru

Acest orez se întrebuințează ca garnitură pentru multe mâncări.

OREZUL FEMEII CASNICE

Spală și opărește 200 gr. orez într'o oală ci i 2 litri apă. Să stea 5 minute. Pune în apă rece și apoi scurge-l de. apă într'o sită.

Opărește 100 gr. de slănină piept foarte slab, pe care o tai în bucăți mici și apoi rumenește-le în unt.

Când slănina s'a colorat, adaugă 600 grame zeamă de carne și puțin piper. Să fiarbă 20 minute, amestecând mereu cu lingura pentru ca orezul să nu se prindă. Retrage de pe foc și adaugă 200 gr. sos

Amestecă cu lingura.

Acest orez se servește cu mici cârnați prăjiți.

OREZ CU UNT

RISOTTO ITALIAN

SPANAC ȘI MACRIȘ

SPANAC MODA SPANIOLĂ

Fierbe-1 în apă fierbinte să încălzește în altă parte un binte aruncă spanacul înăuntru, J un pumn de stafide, un pahar d

rată și scutură-1. pahar de untdelemn. Când va fi fier- 4mestecă cu o lingură de lemn, adaugă e vin de 'Malaga, piper și puțin zahăr

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ

panacul timp de o jumătate oră. Scutură-l de apă şi toacă-l mărunt.

Fă un rântaş, pune spanacul, sare şi piper şi lasă să fiarbă domol 15 minute. Adaugă, una câte una, bucăţele de unt, apoi o lingură de smântână. Serveşte pe crutoane prăjite.

Tot la fel se prepară şi cicoarea.

SPANAC GRATINAT

Pui în apă fierbinte spanacul apoi îl scoţi, îl treci în apă rece şi-l scuturi de apă pe un şervet. Pregăteşte un sos bechamel cu brânză şi foarte des. Într'o tigaie care să meargă la cuptor pui alternativ un strat de spanac, unul de bechamel şi aşa până termini. Acoperi cu brânză rasă şi pesmete. Stropeşti cu unt proaspăt topit.

Ld cuptor pe foc domol.

SPANAC GĂTIT ENGLEZEŞTE

Cureţi spanacul, îl toci puţin şi-l pui la foc în unt, fără ca să-l opăreşti; acoperi, amesteci din când în când, îi dai sare, piper, puţină nucşoară rasă, puţină zeamă de carne, laşi să fiarbă, să scadă şi-l dai la masă cu felii de franzelă prăjită.

SPANAC CU SMÂNTÂNĂ ŞI STAFIDE

strecori, îl toci
tână şi-l laşi să
să cu franzelă

MĂCRIŞ GĂTIT FRANŢUZEŞTE

'urefi măcriş, mai p deja sfeclă, spală-l< puţin asmaţin, lăptuci, câteva frunze din cele tinere, toacă-le pe toate şi pune-le la foc cu unt; lasă-le ... rnă peste ele puţină zeamă de carne, sare, piper, ... de carne şi lasă să scadă.

MĂCRIŞ MÂNCARE OBIŞNUITĂ

! Cureţi măcrişul, îl speli, îl opăreşti, îl toci şi-l pui la foc în ... pune măcrişul ... de carne, ... unul sau ... de ouă, pu...

MAZĂRE VERDE ŞI BOABE MAZĂRE VERDE PĂSTĂI

Cureţi mazărea, o speli şi o prăjeşti în unt; apoi dai un praf de făină, pui puţină zeamă de carne, adaugi pătrunjel tocat, sare, piper, puţin zahăr şi laşi să scadă. Dai la masă cu franzelă prăjită sau cu ochiuri.

MAZĂRE VERDE BOABE

unt. clouă gălbenuşuri de ouă. Unii

MAZĂRE VERDE BOABE CU ŞUNCĂ

Fierbi mazărea cu apă, cum s'a zis mai sus; apoi o strecori şi o aşezi la cratiţă cu felii de şuncă, pătrunjel, piper, unt şi laşi pe un foc foarte potolit ca să nu fiarbă. Şunca să fie cam

grăscioară.

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA ENGLEZĂ

MAZĂRE VERDE BOABE MANIERA FRANCEZĂ

câteva arpagicuri. Să fiarbă până ce totul e gătit.

Scoate atunci ceapa, lăptuca și pătrunjelul și dacă a răn multă apă, lasă să scadă. Termină făcând legătura cu o bl

MAZĂRE USCATĂ BĂTUTĂ

...e mazărea în apă rece să stea o noapte, ca să se moaie și
...ande necurățenii.

A doua zi se așează la foc în apă fierbinte; când mazărea începe să crape, pui un praf de sare. Când a fiert pe deplin o treci, cu zeamă cu tot, printr'o sită, forțând trecerea cu un instrument de lemn. Trecută prin sită o pui iarăși la foc pentru un singur clocot, apoi o bați
...ej aproape o oră, poate și mai mult, pentru ca să se umfle.
...daugă acestei mazăre și o pătrime de fasole pentru ca
...carea mai albă și să-i modifice gustul.

cu un făcăle

MORCOVII ȘI CAROTE

MORCOVI RUMENIȚI

Pui zahăr în unt pe foc și-l lași să înceapă a face spumă, apoi pui morcovii tăiați în undă și-i lași să se rumenească; le dai un praf de făină, apoi adaugi puțină zeamă de carne, sare, puțin pătrunjel și lași să fiarbă până ce scade.

MORCOVI

Curăță morcovii, taie-i felii lungi sau rotunde, pune-i la foc cu unt, adaugă-le câte puțină zeamă de carne, piper, sare, puțin zahăr și lasă să fiarbă încetinel; dând la masă, garnisești farfuria cu felii de franzelă prăjită.

MORCOVI FRANȚUZEȘTI (CAROTE)

Cureți morcovii rotunzi, aleși să nu fie mai mari decât nuca; îi fierbi în zeamă de carne sau în apă sărată; apoi îi strecori și îi așezi într'o cratiță cu unt, le pui puțin pătrunjel tocat, sare și piper. Acoperi și lași să fiarbă pe un foc potolit. Unii le pun puțin zahăr ars.

FRICASE DE MORCOVI

Se poate face și cu carote. Cureți carotele și le speli. Topește o bucată de unt într'o cratiță și când s'a înfierbântat, lasă-le să fiarbă scuturând cratița din timp în timp.

Când voi fi pe trei sferturi gata adaugă o felie de șuncă tăiată în bucățele foarte mici și pătrunjel tocat. Pune sare.

CAROTE CU SMÂNTÂNĂ

Curăță, spală și pune carotele în apă puțin sărată.

In altă parte fă un rântaș, umple cu un pahar de lapte, scutură mereu, adaugă sare, piper și nucșoară; pune apoi carotele:, lasă-le să fiarbă un minut. In sfârșit toarnă d'asupra o ceașcă de smântână groasă.

Nu mai lăsa să fiarbă.

ȚELINĂ

ȚELINĂ CU ZEAMĂ DE CARNE

Curăță și fierbe țelina timp de 20 minute. Scutură bine într'o sită. Pune într'o cratiță unde ai pregătit un rântaș cu zeamă de carne. Lasă să fiarbă domol 45 minute.

Umple cu bulion (zeama de carne). Să scadă mult pe un foc domol; să fiarbă încet. Adaugă o

CROCHETE DE ȚELINĂ

lingură de piurea de tomate.

Curăţă şi spală ţelina în apă sărată şi usiic-o bine într'un şervet. Taie-o în felii subţiri şi pune-o să fiarbă 15 minute pe foci iute. Scutur-o de apă şi toac-o foarte mărunt. Apoi o pui iarăşi în apă şi o laşi să fiarbă trei sferturi de oră sub o hârtie untată.

PIUIÎE DE TELINÀ

ENDIVE CU SOS

JELINÀ CU RÂNTAȘ

Curăță țelina, spal-o, tai-o felii și rumenește-o în unt; apoi adaugă puțină făină, rumenește-o, stinge cu zeamă de carne, pune piper, sare, pătrunjel tocat, ceapă rumenită și dată la sită, bulion de pătlăgele; acoperă și lasă să fiarbă până ce scade.

ENDIVELE

ENDIVELE CU ZEAMÀ DE VlfEL

După ce au fost fierte, torni peste ele în cratiță, zeama de vițel sau de mânzat; lași pe foc, să pâlpâe 10 minute. Apoi le pui în castronul de dat la masă și torni zeama deasupra.

ENDIVE FLAMANDE

ENDIVE NAPOLITANE

După ce ai fiert endivele, ca pe toate celelalte, le pui într'o tav
presari deasupra parmezan ras, torni sos tomat, presari iarăşi par
mezan ras şi torni unt proaspăt fierbinte.
Pui la cuptor 8 sau 10 minute şi serveşti.

ENDIVE MORNAY

le-ai fiert le tăvălesti în făină, le pui în tigae şi le rum
negu în unt.
Pui endivele într'o tavă al cărei fund va fi garnisit cu sos Mo
nay (vezi sosurile). Torni şi peste endive acelaş sos, presari o brânz
rasă oarecare — parmezan, şvaiţer, caşcaval sau alta. Stropeşti bin
cu unt topit şi pui la cuptor, cel mult 10 minute.

ENDIVE GRATINATE

ANGHENARII ŞI SPARANGHEL

ANGHENARII GĂTITE EVREEŞTE

Spală anghenarii, taie-le cu foarfecele vârful foilor şi fiarbă în apă fierbinte sărată. Fierte scoate-le din apă, lasa-l ceaşcă, scoate-le mijlocul şi firul din inimă şi pune-le sare, p

ANGHENARII CU SOS ALB

căldură.
Sosul se face astfel

...ne-le să fiarbă în apă fierbinte sărată; fierte
mai înainte de a le da la masă şi ţine-le la

... pui o bucată de unt proaspăt într'o cratiţă
şi vreo două linguri de făină; ţii cratiţa la o parte să aibă puţină
căldură; frământaţi untul şi făina cu o lingură şi laşi, amestecând
mereu, să fiarbă făina, fără să se rumenească. Când făina va fi fiartă,
torni în ea binişor, amestecând mereu sau zeamă de carne sau apă şi
laşi să fiarbă; îi adaugi sare. Înainte de a da la masă, baţi în ea un
gălbenuş de ou cu oţet sau cu zeamă de lămâie şi pui sosul într'un

li sparanghelul pe el, îl deslegi și
a pentru anghenarii (vezi sosurile

…mici, le legi cu o ață
…0 de minute sparan-
…ă. Pui pe un taler un
…l fi…i dai la masă. Sosul
…să). Îl servești separat.
… loc, și sa-i pui și un …
…el, un rând de parmezan
…l și iar parmezan; torni
…le oră ajunge; apoi îl dai

SPARANGHEL VERDE

SPARANGHEL ALB CU OU

Fiert bine și scurs de apă soseşte la masă dimpreună cu untul proaspăt topit, cu pătrunjel tocat și câte un ou fiert moale de fiecare comesean. Fiecare își pregătește singur sosul strivind oul cu furculița și punând sarea, piperul, pătrunjelul și untul.

CIUPERCI

CIUPERCI CU UNTDELEMN

[illegible] spală-le, taie-le bucățele și pune-le pe sită să se scurgă. Pune untdelemn într'o cratiță, pătrunjel, usturoiu, sare, piper, și așează ciupercile în ea; acoperă și lasă să fiarbă în zeama ce vor lăsa ele. De va scade sosul înainte ca ciupercile să fie fierte, mai adaugă puțină zeamă de carne.

[illegible] -le bine, scoate-le cotorul și [illegible] tocat, sare, piper și puțin [illegible] vă, așează ciupercile și pu- [illegible] nt gata.

CIUPERCI UMPLUTE CU CREERI

Curăță, spală ciupercile (să fie măricele), scoate-le cotoarele și umple-le cu tocătura următoare: ia creieri de vacă sau de oaie, curăță-i, opărește-i, toacă-i și amestecă-i cu puțin usturoiu tocat, sare și piper. Pune în ciuperci puțin untdelemn, puțină sare, niței piper și creieri tocați; acoperă cu pesmet de franzelă, toarnă puțin untdelemn peste ele, așează-le în tavă cu untdelemn și pune-le la cuptor. Într'o jumătate de oră sunt gata.

CIULAMA DE CIUPERCI

Curăți ciupercile și le tai în 2 sau în 4, după mărime. Pentru ca să se curețe bine le pui în apă cu oțet. Dosagiul: la 1 litru de apă, 2 linguri de oțet. Să stea ciupercile în acest oțet vreo 10 minute. Spre a constata dacă ciupercile nu sunt otrăvitoare, pui în apa aceasta o lingură de argint; dacă lingura își schimbă culoarea aruncați ciupercile. După aceste 10 minute scoateți ciupercile, scuturați-le și le puneți în altă cratiță care e pe foc cu apă fiartă. Adăugați puțină sare.

Când ciupercile s'au fiert puneți în a treia cratiță 2 linguri de unt proaspăt și 2 linguri de făină fără a se rumeni. Trageți cratița pe colțul mașinii și începeți să turnați cu o lingură de metal din zeama ciupercilor câte puțin, frecând mereu în cratiță până ce untul cu făina

CIUPERCILE CU SMÂNTÂNĂ

...ai tăiat în felii. Acoperi cratița și le lași să fiarbă în zeama lor. Dacă înainte de a fi gata au scăzut prea mult, arunci o lingură sau două de apă.

Când ciupercile au fiert tragi cratița pe marginea mașinii, și adaugi o lingură de pătrunjel tocat și 250 gr. de smântână dublă.

...teva minute pe colțul mașinii și apoi servești.

...PERCI

...ciupercile proaspete. După ce le-ai tăiat în felii ...treci prin strecurătoarea de metal. Această piurea — cam 500 gr. pune-o într'o cratiță cu 2 linguri de ... untdelemn ... sare, piper ... dacă mai tr... ... proaspăt.

CIUPERCI CU GARNITURA

...ezi într'o cratiță, le dai sare ș... ...i vreo 5—6 minute la cuptor, ...

...iei cozile ciupercilor cât și altele, câteva mai mici, le speli, le toci mărunt și le storci într'un șervet ca să le scoți apa. Într'o tigae înfierbântată taie 2 linguri de slănină rasă, mai pui și 3 linguri de untdelemn, cât și 3 eșalote tocate cât și ciupercile cele tocate la fel. Sare, piper și lași pe foc să scadă până ce s'a scăzut toată apa.

Când evaporația totală s'a făcut adaugă oarecare cantitate de

Spală, curăță și scoate cozile ciupercilor. Le a
și piper, le stropești cu untdelemn, le ții
poi le adaugi următoarea pregătire:

CONOPIDA

CONOPIDA CU SOS ALB la masă. Sosul alb îl servești separat într'un sosier (vezi sosurile), ca pentru anghenarii.

CONOPIDA CU SMÂNTÂNĂ

CONOPIDA GRATINATĂ

Fierbe în apă fierbinte sărată o conopidă, ștergi-o de apă și taie-o în bucăți mari.

Pune într'o tavă sau o tigaie întinsă un strat de svaițer și parmezan ras și câteva bucăți de unt, apoi un strat de conopidă și tot așa mereu.

Torni deasupra un sos bechamel (vezi sosurile) nu prea gros și termini cu un strat de brânză rasă.

TIMBALA DE CONOPIDĂ

la în apă sărată și ai scurs-o de apă.

CONOPIDA SUFLE

DOVLECEI

DOVLECEI GĂTIȚI ITALIENEȘTE

de pătlăgele roșii, sare, piper. Pui la

140

DOVLECEI PRĂJIȚI

La dovlecei mai măricei, îi
feliuțele în unt și le așezi rându
mezan sau șvaițer ras și cu sm
cuptor să prinză coaje și dai la

BOB, LINTE, BAME, PRAZ, URZICI, SALSIFIN, TRUFE, CEAPĂ etc.

BOB VERDE

Cureți, speli bobul, îl rumenești în unt; prăjești ceapă, rumenești puțină făină, o stingi cu

DOVLECEI CU PĂTLĂGELE VINETE

Taie în bucățele doui dovlecei și două pătlăgele vinete, sărează-le, piparcează-le și rumenește-le în unt. Când vor fi rumene bine, adaugă și ardei, două tomate fără pieliță și seminte și tăiate, cât și un căței de usturoiu tocat mărunt. Să fiarbă domol o j

veste

zeamă de carne, așezi bobul în ea, și lași să fiarbă cu sare, piper, sos de pătlăgele și pătrunjel. Se poate face sadea, sau cu carne. Carnea trebue tăiată bucățele, rumenită și așezată^ sub bob. Lași să fiarbă, să scadă și dai la masă. Unii pun puțin mărar.

BOB VERDE DE POST

Cureți, speli bobul, îl rumenești în untdelemn. Rumenești ceapa în \untdelemn, "O treci prin sită, dai un praf de făină, lași să se rumenească puțin; așezi bobul cu sare, piper, pătrunjel tocat (unii îi puii și mărar și câteva anghenarii) și apă, lași să fiarbă, să scază și dai la masă, rece.

O cureți bine și o pui să fiarbă în apă rece. Apoi pui într'o cra- tiță unt, o ceapă tăiată în patru, sare, piper, pătrunjel și lintea. O lași să fiarbă bine acoperită. w , .

LINT

Lintea se poate găti cu slănină și cu cârnat; după ce o iierbi, o așezi la foc cu bucățele de sorici și o bucată de cârnat puțin rumenit în unt. O poți face „â la maître d hotel" ca fasolea.

BAME CU UNTDELEMN

Cureți bârnele de cotoare, le pui în
•'""Iz» zlz» oHnrofn+S Ţp lași 15 1

asperităț
verși apo
roasă. Pe
Din

Când ceapa a început să prindă coloare, pui o lingură rasă de făină și umpli cu 4 pahare de apă și 4 linguri de bulion, iar vara pui pătlăgele roșii tocate bucăți cât și aguridă.

PRAZ CU

Taie prazul mărunt și pune bucățele într'o cratiță cu bucățele de costiță afumată — sau slănină cărnoasă încă și mai bine. Moaie cu apă sau zeamă de carne, piperează și lasă să fiarbă domol până ce tot bulionul va fi evaporat.

Acoperă apoi prazul și costițele cu un strat subțire de cocă, lipește marginile capacului cu albuș de ouă și pune la cuptor puternic.

URZICI DE POST

Cureți bine urzicile, le speli în mai multe ape și le fierbi în apă cu sare și ceapă; apoi le scurgi apa, le treci prin sită, le sleiești bine cu lingura, le pui la foc. Le dai o Mugură de făină, le lași să fiarbă până se îngroașe și le dai la masă cu hrean

SALSIFI CU SOS

Ii razi ca morcovii și-i arunci în apă cu puțin oțet ca să nu se înnegrească; apoi îi fierbi în apă sărată în care pui puțin oțet. Când vor fi fierți bine, îi scoți din apă, faci un sos i alb ca pentru sparanghel și-l torni peste ei (vezi sosurile).

TRUFE

Curătă-le de coaje (scoate-o cât poți de subțire). Dacă trufele vor fi pline de pământ, le pui mai întâiu în apă, le lași câtva timp și apoi le schimbi apa și le freci cu o perie. Le speli în mai multe ape. Se pot curăța și uscate de pământ fără a le pune în apă, și le speli pe urmă. După ce le-ai curățat pielița cu un cuțitaș, le pui într'o cratiță cu zeamă de carne, să fie acoperite, le pui sare, piper multicel, puțin unt; pune totul pe foc iute, și acoperi cratița. După 20 minute scoți trufele, le ștergi, le așezi pe un taler într'un șervet și le dai la masă.

TRUFE, MOD

Curătă trufele, taie-le felii subțiri și pune-le în untdelemn cald, puțin usturoiu tocat. Le lași puțin pe spuză, le pui sare, piper, zeamă de lămâie și le dai la masă.

TRUFE, MOD

După ce cureți bine trufele, le tai felii subțiri,

le pui cu unt la foc; după ce le-ai lăsat câteva minute, torni peste ele o jumătate pahar de şampanie sau alt vin alb bun, puţin sos spaniolesc (vezi sosurile), le mai laşi puţin pe un foc foarte potolit. Când le dai la masă, le scoţi grăsimea.

CEAPĂ ÎNĂBUŞITĂ

Fă un rântaş cu unt şi făină, umple cu vin roşu şi zeamă de carne. Adaugă cepe fierte timp de un sfert de oră, cu un buchet compus din pătrunjel, cuişor, cimbru, foaie de dafin; pune să fiarbă şi serveşte pe crutoane prăjite în unt, capere întregi şi sardele (anchois) tăiate. Când cepile s'au fiert în bulion, au fost scuturate de apă şi s'au răcit, le mănânci salată cu untdelemn şi oţet.

LEGUME CU COSTIŢĂ

Tai napi, cartofi şi ceapă în bucăţi mici şi rumeneşte-i în unt, apoi torni atâta apă pentru ca să le acoperi. Pui sare, piper şi câteva bucăţi de costiţă afumată. Acoperă cratiţa şi lasă să fiarbă până ce mâncarea e gata. Atunci toată apa s'a evaporat.

XIII. MACAROANE ȘI FĂINOASE

MACAROANE ITALIENEȘTI

Pui 250 gr. macaroane în doi litri apă fierbinte și cu puțină sare. Să fiarbă 20 minute. Dacă apa fierbe bine trebue să fie cu total absorbită, dacă nu, scurtură macaroanele, apoi așează-le la foc în 60 grame unt.

Când servești, presară 100 gr. brânză rasă.

MACAROANE MILANEZE

Se pregătesc absolut la fel ca cele italienești, atât numai că, în momentul dării la masă, se adaugă două pahare de pireu de tomate sau aceeași cantitate de tomate proaspete sau conserve.

PÂINE DE MACAROANE

Ia o formă unsă și adaugă începând cu sosul. Să fiarbă la „baiu

MACAROANE GRATINATE

Ia 250 gr. macaroane și fierbe-le într'un litru și jumătate de apă fierbinte și puțin sărată. Ia 50 gr. unt, pui jumătate în mijlocul fier- berei, iar cealaltă jumătate numai la sfârșit, punând bucățele mici peste pesmetele pisat.

Le pui într'o tigaie sau cratiță, acoperi cu un strat de brânză rasă, pesmete, și lași la cuptor zece minute.

lofcaoa și tăițeii la fel.

MACAROANE CU SMÂNTÂNĂ

SUFLE DE MACAROANE

MACAROANE GRATINATE CU SMÂNTÂNĂ

PREPARAȚIA SPAGHETELOR

Le Fierbi cum se fierb macaroanele.

Le pui într'o cratiță de pământ unsă alternând cu straturi de șuncă sau cu straturi de ficat de gâscă sau piurea de ficat de gâscă. Începi cu macaroanele și sfârșești cu un strat de brânză rasă în care [illegible]

la câte 100 gr. macaroane, unt și șuncă, cașcaval (sau svaițer și parmezan, trei părți svaițer și o parte parmezan).

Fierbi macaroanele în zeamă de carne. Toacă șuncă, bate ouăle întregi și amestecă toate elementele împreună. Sărează, piperează. [illegible]

[illegible] într'o formă sau o cratiță unsă. Acoperă cu pesmet. La [illegible] ape o jumătate de oră.

Saltă cratifa.

MACAROANE IN ZEAMĂ DE CARNE

MACAROANE CU NUCI

TĂIȚEI CU GRIȘ SAU PESMET

tăițeii sunt fierți, îi strecori, îi prăjit și unt proaspăt topit.

... pentru supă, îi ...
... rumenești în el g...
... așezi în farfurie,

Unii îi fierb în lapte.

TĂIȚEI CU BRÂNZĂ DULCE

TĂIȚEI CU MAC

Fierbi tăițeii în apă sărată. Pisezi puțin macul în piuliță; apoi amesteci tăițeii cu macul și cu unt și torni în farfurie.

TĂIȚEI CU PARMEZAN

GĂLUȘTE, CĂLȚUNAȘI, PAPANAȘI etc.

GĂLUȘTI DE FĂINĂ

Pui două gălbenușuri de ouă într'o farfurie, pui unt cât un ou și freci cu lingura; apoi bați albușurile și le amesteci și cu ele, mai freci și începi a presăra făină amestecând mereu până se va îngroșa cât să poți lua cu lingura fără să se scurgă din ea, pui și puțină sare.

GĂLUȘTI DE BRÂNZĂ

Iei o jum. kg. de brânză dulce de vacă și 100 gr. făină, pui puțină sare, 25 *gr.* de unt, 2 gălbenușuri de ouă, le frământi bine toate cu o lingură, formezi găluștile și le pui să fiarbă în apă fierbinte sărată. Frățești într'o cratiță pesmet de franzelă în unt, și după ce scoți găluștile fierte din apă, le pui în taler, și torni pesmetul prăjit peste ele.

GĂLUȘTI PARIZIENE

In 250 gr. apă, 100 gr. unt, ... Să fiarbă. Când varsă 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă bine să nu se facă cocoloașe. Să fiarbă puțin, apoi toarnă 50 gr. parmezan. Amestecă mereu până ce coca se va dezlipi. Trage cratița dela foc, lasă să se răcească puțin, adaugă, unul câte unul, 3 ouă. Amesteci într'una. Coca trebue să fie tare. Fă găluștile și pune-le 5—6 minute în apă fierbinte sărată. Usucă-le pe un șervet, pune-le câteva minute la gura cuptorului și servește-le acoperite cu sos tomat.

Aceste găluști se pot fierbe și în lapte; ...r în laptele ... face un sos bechamel (vezi sosurile).

CALTUNAȘII

Facem un aluat din ouă și făină; proporțiile 1 ou la 100 gr. făină. întindem pasta pe masa bucătăriei, o subțiem cu sulul, o lăsăm să se răcească, apoi tăiem din ea bucățele cam de 10 cm. pătrați. înăuntrul acestor fragmente punem brânză albă și dulce de vacă, frământată cu ouă întregi, închidem foaia călțunașului, îl punem să fiarbă în apă sărată, apoi îl opărim în unt proaspăt.

PAPANAȘII

Fă un amestec de: făină, brânză dulce de vacă, ouă întregi, sare. Când pasta s'a întărit, fă-o găluști pe care le fierbi în apă. După 10—15 minute le scoți spre a le prăji în unt proaspăt.

Torni deasupra smântână și servești.

Unii adaugă și un praf de zahăr pisat.

GNOCQUIS

Iată o cunoscută mâncare italiană:

Pune într'o cratiță 250 gr. apă, 100 gr. unt, sare, piper și nucșoară. Adu clocotul și varsă în cratiță 150 gr. făină trecută prin sită. Amestecă ... câteva minute. Pui

-______nAnnlAoen QX finT-kX

SUFLE NAPOLITAN

taie j acoperit.
deasupra un *sos alb* sau un *sos tomat* (vezi sosurile).

XIV. PEȘTELE

CUM SĂ CUMPĂRĂM PEȘTELE. — CARE ESTE PEȘTELE CEL PROASPĂT?

SFATURI ȘI LĂMURIRI

1
5
8 7. In sfârşit o ultimă experienţă cât priveşte peştii cu solzi. Prinde# cu unghia solzul unui peşte, dacă solzul se ridică uşor, se desface şi se desprinde peştele e proaspăt, iar dacă solzul stă ţeapăn lipit de trup, peştele e vechiu.

PEŞTELE PRĂJIT

După ce cureţi şi speli peştele, îi dai sare şi-l laşi să stea puţin, îl\ tăvăleşti în făină şi-1 pui în tigae unde ai unt proaspăt, gra- fierbinte sau untdelemn. Rumenit frumos, îl dai fierbinte la masă.

Prăjiţi sunt buni: caracuda, şalăul, crapul, aterinele şi toţi ceilalţi

CRAPUL

CRAP CU VIN NEGRU

Fierbe crapul ast'fe 2—3 căţei de usturoiu, f Toarnă vin roşu cât să trebue.

In altă cratiţă faci potrivit cu mărimea peşi Retrage

1: pune în cratiţă: ceapă tocată, pătrunjel, runză de ţelină, cimbru, dafin, sare şi piper, acopere bine peştele. Să fiarbă domol cât un rântaş cu unt şi făină în cantităţi egale telui. Să se rumenească făina câteva minute, c şi umple rântaşul, încetul cu încetul

CRAPUL PROVINCIAL

Cureți crapul, îl tai felii și-1 pui într'o tavă unde ai pus unt sau untdelemn și-1 așezi la cuptor. II stropești de câteva ori. Când e gata il scoți pe o farfurie caldă și-1 acoperi cu următorul sos pregătit di-

nainte. .Curăță 6 sau 8 tomate scoate-le pielița și semințele, tc delemn. Adaugă sare, piper, 2- tocat. Să stea pe foc domol vrei

¿și j — potrivit cu mărimea crapului, — >acă-le și pune-le într'o cratiță cu unt- -3 căței de usturoiu și puțin pătrunjel » 20 de minute.

CRAPUL ALSACIAN

Un crap de 3 kilograme.

Rumenești ceapă în untdf sară o lingură de făină și lasă, umple cu 6 linguri bulion, adă piper pisat. Să coacă acoperit]

In timpul acesta curăță pe

demn, adaugi eșalotă și usturoiu, pre- pe foc domol, să prindă coloare. Apoi ugă clasicul buchet, pune sare și mult la foc domol cam 45 minute.

eștele, scoate-i icrele

sau lapții și taie-1

lichidul pregătit și

CRAP CU CIUPERCI

Rumenește arpagic vreo 10 sare, piper, o foaie de dafin,] în acestea crapul tăiat bucățele

—15 bucăți, adaugă ciuperci, pătrunjel, pune un pahar de vin și apă. Așează , Pune să fiarbă la un foc iute. Când e i felii de franzelă prăjite și cu felii de

CRAP UMPLUT

Sărează un crap mare, ung Apoi pregătește o umplutură de se rumenească într'o tigae cu i rumenite,

e-1 cu untdelemn și așează-1 într'o tavă. ; orez sau miez de pâine ras, pune-o să untdelemn, ia 2 cepe tocate mărunt și uri de vin, 70 gr. zahăr pisat și umple i cu untdelemn.

CRAP A LA LAVALIERE

Dau acum o mâncare pe < Paris, numărul festiv publicat : lui Brillat-Savarin.

Mâncarea nu

care am găsit-o în ziarul „Figaro" din în 1926 cu prilejul centenarului morții ne i l-am dat noi, orientându-ne după

Curăță, spală, punând

CRAP DELICIOS DE NISSA a^

Nu este de loc er
regiune a Franței nu
lucra peștele se asem
este una din cele mai
Iei un crap de o
le sărezi, le piperezi ș
Intr'o cratiță pu

ae U contai la UHL Peca«

CRAP IN ASPIC

Ia un crap, taie-l în bucăți pune-l în cratiță cu ceapă, usturoii! puțin, pătrunjel, sare, piper, puțină zeamă de carne, câteva ciuperci, o lingură de făină, 2 linguri untdelemn de salată. Lichidul să acopere peștele. Să fiarbă fără capac și cât de tare în clocot vreo 20 de minute.

Când crapul a fiert, scoate bucățele, pune-le într'o farfurie. Pune ciupercile împrejur, trece sosul printr'o strecurătoare, peste pește. Rece zeama va fi închegată. Și așa trebue mâncat.

CRAP CU CEAPĂ

Taie în felii subțiri un crap și adaugă aceeași cantitate de ceapă tăiată în rondele. Rumenește în unt și peste și ceapă, apoi umple cu un pahar de apă și 500 *gr. vin* alb. Să fiarbă patru ore după ce ai sărat și ai piperai.

CRAP CU BERE

CRAP SAU BARBUNI CA LA MARSILIA

Fierbe peștele în unt.

CRAP SAU ALT PEȘTE GRAS „SAUCE-MEUNIÈRE“

Rumenește peștele în unt proaspăt și untdelemn de salată. După ce s'a fiert, trece-l într'o farfurie. într'o cratiță mai mică înfierbântă un|, pune pătrunjel tocat multicel, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Amestecă bine aceste legume, toarnă-le în grăsime unde a fiert peștele. Cald de tot, torni acest amestec peste pește.

BURTĂ DE CRAP SARAMURĂ aprinși și grătarul încins.

CRAP PESCĂRESC

CRAP GĂTIT SPANIOLEȘTE

CRAP UMPLUT CU NUCI

Speli peștele, îl spinteci, apoi îl umpli cu umplutura următoare: prăjești în untdelemn, orez și ceapă și apoi îl fierbi pe jumătate cu apă, sare, piper, puțin pătrunjel, adaugi 50 de nuci pisate și stafide roșii. Amesteci bine totul, umpli peștele și-l pui la cuptor cu untdelemn.

IAHNIE DE CRAP

Speli peștele, îl tai bucățele, îl prăjești în untdelemn. Prăjești ceapă mai multicică, așezi peștele la cratiță, îi pui ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roșii, pătrunjel, puțină apă și-l lași să fiarbă. Când a scăzut dai la masă.

CRAP UMPLUT CU STAFIDE

lași până ce crapul s'a copt.

■ II stropești, cât se coace cu untdelemn din tavă.

…și îl piperezi bine, apoi îl așezi … crapul să fie crestat bine.
… crestături, așezi pătlăgele roșii … pahare de vin alb, conform gu-

CRAP PE VARZĂ CĂLITĂ

Curăți crapul, îi scoți icrele sau lapții, și îl așezi într'o tavă unde ai pus puțin untdelemn. Sărezi, piperezi bine și înăuntru și pe din afară și lași să se coacă la cuptor domol.

Din altă parte ai luat varză acră, ai tăiat-o mărunt, cum este

CRAP IN VIN

De jur-împrejurul peștelui și in tăiate în felii și mai torni și câteva]

ȘALĂU CU VIN ALB

ȘALĂU PRĂJIT EXTRA

Curăță șalăul, săreaza-1, pipereaza-1 apoi toacă mărunt ceapă și pătrunjel și acoperă șalăul care va trebui să tămâie astfel o oră. Apoi întorci peștele, îl ții încă o oră sub această tocătură. Apoi îl cureți bine de zarzavat, îl tăvălești în făină și îl pui într'o cratiță în untdelemn spre a se prăji.

ȘALĂUL DOAMNA CASEI

Toacă câte o lingură de c6apă și pătrunjel și subțiază în rotogoale 100 gr. ciuperci. Taie o pătlăgea roșie, după ce i-ai luat pielița și semințele, o sfărâmi. Pune unt într'o cratiță, așează jumătate zarzavaturile, apoi peștele, în sfârșit restul legumelor. Stropește cu un mare pahar de vin alb, presară 2 linguri de pesmet și adaugă bucățele de unt. Săreaza și pipărează. Pune cratița pe mașină. îndată ce a început fierberea bagă la cuptor la foc tare și lasă să se gratineze până ce zeama a scăzut pe jumătate.

Servește cu lămâie.

ȘALĂUL ȚICA

Pune într'o cratiță unt pe care îl topești, ceapă tocată mărunt, puțin pătrunjel. Culcă șalăul deasupra și varsă 3—4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până se acoperă peștele, zeama unei jumătăți de lămâie și 2 tomate, fără pielița, fără semințe și tocate. Sare și piper. Acoperă cratița și lași să fiarbă 25—30 minute.

Scoate șalăul pe o farfurie, și toarnă deasupra lichidul în care a fiert după ce i-ai încorporat puțin unt.

Dacă vreți puneți la cele două capete ale farfuriei rondele de pătlăgele vinete tăvălite în făină și prăjite în untdelemn.

ȘALĂUL DUDUEI

ȘALĂUL MENAGEREI

Pui într'o cratiță vin roșu cât să acopere peștele, o ceapă tăi
subțire, jumătate foaie de dafin, puțin pătrunjel, câteva boabe
piper, sare. Înăuntru să fiarbă șalăul.

Scoți peștele pe farfurie, treci sosul prin sită, îl pui iarăși la
ca să scadă și legat cu o lingură mare de unt în care s'a pus 2 lingur
de făină. Torni sosul peste pește.

PEȘTELE

ȘALĂUL IN VIN NEGRU

ȘALĂUL CONAȘULUI

Aceeași pregătire ca și „Duduiei" cu deosebire rează cât trebue. Când peștele e fiert, fă să scadă lichidul și adaugă vreo 8—10 linguri de „Sos Bechamel".

Pe farfuria de dat la masă torni sosul, pui șalăul și torni dea-

ȘALĂUL EPISCOPULUI

Curăță șalăul, desprinde-1 puțin de pe șira spinării, Jaie-i capul. Moaie peștele în lapte, tăvălește-1 în făină, apoi în ouă bătut, în praf de miez de pâine și, în sfârșit, prăjește-1 în unt.

Punieț' șalăul pe fai •furie, scoate-i șira și mai fierbinte. stropește cu unt

ȘALĂUL SOVIETIC

ȘALĂUL CU RACI

Fierbe câțiva
In apă să fie sare
Apoi în un
percile, puțin vin
După ce s'a
în care au fiert
unt și vâră tava
Când s'a
cozile de raci și

ÎÎP«**-. , , A

dau și fierbe-1, m apa cu care a ilb și o lingură de unt proaspăt, fiert șalăul, îl pui într'o tavă cu acii și ciupercile, pune deasupra

sare, piper. Umpli de pătlăgele roșii.

ete și torni unt topit pe deasupra. Să coacă

tiță și toarnă pe

atr o cratiță pui una sau două cepi tocate — — 2 căței de usturoiu striviți, unt proaspăt, cu un pahar de vin alb și câteva linguri de sos Acest sos il torni peste șalău..

Apoi presari pesm la cuptor cam 15—20 min

Mai pune și ciupe

PĂSTRĂVII DOAMNEI MELE

PĂSTRĂVI SOS MEUNIERE

Foarte întrebuințată mâncare în restaurantele din Paris.

Cureți păstrăvii, îi tăvălești în făină, îi sărezi, îi coci : proaspăt, îi întorci pe cealaltă parte și îi coci la fel.

Ii scoți, când sunt gata pe farfuria de serviciu, îi stropești ţină zeamă de lămâie și presari peste ei pătrunjel tocat mărun

Untului din cratiță unde s'a copt peștele, mai adaugă puț îi lași până devine spumos și torni sosul peste pește.

PĂSTRĂVI IN HÂRTIE

Curăță, spală păstrăvul, apoi freacă-1 cu o iumătate de lămâe. ...ă cu untdelemn și pune-l într'un vas larg ...ne untdelemn într'o cratiță, 5 cepe, un morcov, puțină țelină ...ește puțin totul. Adaugă vin alb și apă, pune o foaie de dafin, sare, piper, puțin oțet, 2 cuișoare și lasă să fiarbă vreo 20 de minute.

La urmă treci zeama prin sită și toarn-o peste pește.

Scoate binișor peștele din hârtie, pune-l pe farfuria sa, garnisește-l cu cartofi opăriți în unt. Se poate adăuga și sosul picant într'o

LINUL

LIN GĂTIT EVREEȘTE

Iei linul bine curățat, îl lași într'un servet să se usuce, îl pui în untdelemn fierbinte să se rumenească, apoi îi adaugi apă, zeamă de lămâie, vreo 5 căței de usturoiu tocați, pătrunjel mărunțel tocat, 2 sar-

sosieră. (Vezi sosurile).

LIN CU SOS ALB ȘI CU CARTOFI puțin pătrunjel, dafin, lasă să fi

LINUL RASOL și apoi adaugă peștele.

Principalul este ca peștele să fie întotdeauna acoperit de lichidul în care fierbe.

ȘTIUCA GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Iei știuca bine spălată, o tai bucățele și o pui într'o cratiță cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin, sare, piper, vreo două cuișoare și un pahar de vin alb. Lași să fiarbă o jumătate de oră; scoți

ȘTIUCA GĂTITĂ NEMȚEȘTE

fiarbă încet, bine acoperit. Când dai la masă, scoți bucățelele pe farfurie; treci sosul prin sită, pui puțină zeamă de lSimfiie «i-l torni neste pește.

ȘTIUCA UMPLUTĂ GĂTITĂ EVREEȘTE

ápoi cureți carnea bine tdelemn. tórni multicel.

O speli și o jupoi, ... și o toci mărunt; to-când-o, torni mereu unt..., apoi prăjești ceapă, înmoi miez de franzelă în lapte, toci pătrunjel și le amesteci cu tocă-tură de pește; adaugi un ou, sare, piper, puțină coajă de lămâie, sau zarzavat ... Umpli pielea de știucă și o pui să fiarbă în apă sărată potrivit, adaugi puțin vin și toate oasele ce ai scos dela pește. Trebue

sare, piper, zeamă de lămâie, apoi tăvălește-le în pesmet de fran... pune-le să se rumenească în tigae cu untdelemn. Poți să le gar... ...de cartofi. Sau le servești cu salată.

CEGA FELII

Taie cega felii; tăvălește feliile în ou bătut

Frigi cega la frigare. Iei apoi o farfurie lungă specială și o ... cu unt și zeamă de lămâie, sare și piper. Crestezi pielea cegei și o ... toată în jos.

CEGA PESCĂREȘTE

..., o culci fierbinte în patul de unt pe ... te la fel.

Cureți și speli cega. Intr'o cratiță sau o tavă pune apă, sare, ... de piper, ceapă și morcovi tăiați mărunt. Să fiarbă jumătate de ... ... Apoi așezi cega, iar apa trebue s'o acopere. Să fiarbă cât ... La masă servești cu lămâie și untdelemn.

CEGA RASOL

CARACUDA

CARACUDA IN SARAMURĂ

Cureți și speli caracuda, o frigi pe mașină sau pe grătar, ... cărbuni. Apoi o pui în apă caldă foarte sărată și ardeiată.

CARACUDA PRĂJITĂ

Cu cât caracuda e mai tânără și mai mică de talie, cu ... mai bună.

Pui untură sau untdelemn într'o cratiță, dar grăsimea treb... ... pentru ca peștele să se afunde complet în ea.

MORUNUL

MORUN GĂTIT CU VIN DE MADERA ȘI TRUFE

Taie-l felii și pune-l la foc cu unt, ceapă tocată, morcov, țelină, pătrunjel, foaie de dafin, cuișoare, boabe de piper, o lingură de untdelemn; rumenește totul, stropește din când în când cu vin de Madera sau Malaga și cu apă; pune sare și piper. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adaugă și tăiate felii, puțin oțet. Când peștele va fi fiert, mai lascoate peștele și treci sosul prin Morunul esită; pune-l iar la foc, pune în el câteva trufe curățate și tăiate felii, mai lasă câteva minute să fiarbă și toarnă peste pește.

MORUN STUFAT CU CIUPERCI

Ț I P A R U L

ȚIPAR STUFAT

ȚIPAR GĂTIT PIEMONTEZ

Taie țipatul, spală-l, șterge bucățelele cu un servet, tăvălește-le în unt. Apoi adaugi pătrunjel tocat, usturoiu tocat, trufe, o jumătate pahar de vin de Madera, sare, piper, zeamă de lămâie; lasă să fiarbă și dă la masă. Țiparul e foarte bun gătit marinată.

SOMNUL

SOMN CU TRUFE, MOD MILANEZ

Curăţă, spală peştele, taie-1 felii; şterge feliile cu un şervet, ta- văleJşte-le în făină şi prăjeşte-le în unt: scoate-le din unt, presară puţină sare peste ele şi pune-le la farfurie. Pune în cratiţă, în untul în care ai prăjit peştele, pătrunjel, puţin usturoiu tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucăţele, sare, piper, puţină apă; lasă să fiarbă puţin şi toarnă deasupra peştelui. Dai cald la masă.

SOMN STUFAT

tăiată, pătrunjel tocat, o jumătate lingură de făină. Stinge cu apă şi ix ~;ner< Feliile de peşte rumeneşte-le

sos; adaugă ciuperci tăiate, lasă

NISETRU PRĂJIT

Se prăjește ca oricare alt pește.

NISETRU RASOL

Așezi peștele împă covi tăiați mărunt, foi piper măcinat. Umpl fiarbă domol 20 de tarhon. Apoi prăjește-1 în untdelemn fierbinte. Când e bine aurit scoa- te-1 întro altă cratiță.

In altă cratiță pune ceapă tăiată în felii foarte subțiri, adaugă untdelemnul în care s'a prăjit peștele, pune sare și piper, acoperă cra-

măie, sare
așează-le l
dai la mas

NISETRUL

unt ca și în untdelemn.

ănat cu slănină pe un amestec de ceapă și mor-
...oaie de dafin, cimbru, pătrunjel. Pune sare și
le cu zeamă de pește dacă ai, dacă nu pune apă. Să
minute.
ugă un pahar de vin alb plin, și mai lasă să fiarbă

...tele, din când în când. Peștele e
...n pe oase.
ți peștele pe farfurie și torni deasupra lichidul în care a fiert
l-ai trecut prin sită și i-ai scos grăsimea.
nl trebue să scadă atât încât d'abia să acopere peștele în

farfuri

NISETRU CU TOMATE

...tele să se marineze în oțet de vin cu miros de

tița și lasă să fiarbă încet. Peste câteva minute adaugă câteva pătlăgele roșii fără pieliță și seminte și tăiate in bucăți. Să fiarbă bine câtva timp, apoi

Când servești stropește cu câteva

SCRUMBIILE

toarnă sosiil peste feliile de pește și să mai fiarbă încet 15 minute.

SCRUMBIE PROASPĂTĂ DE DUNĂRE

SCRUMBIE DE MARE

BAKBUNII

BARBUNI CA LA NISSA

Se pregătește întocmai ca și „Crapul delicios de Nissa". (A se vedea la acest capitol mâncarea de crap cu acest titlu).

BARBUNI MARINATĂ

DIFERIȚI PEȘTI

SUFARUL PRĂJIT

încă un pește de Mare care se mănâncă făcut iahnie ca barbunul. (Vezi acești pești).

CHEFAL ȘI ȚĂRI

STAVRIZII PRĂJIȚI

Se pregătesc la fel ca guvidiile. Este un pește de mare care se

OBLEȚII PRĂJIȚI

Acești peștișori sunt foarte gustoși prăjiți. „ . ..
Ii ții (vreo 2 ore în lapte, apoi îi scuturi, îi tăvălești în făina și 11 prăjești în untdelemn.

PLEVUȘCĂ SARAMURĂ

Acești peștișori sunt buni saramură sau prăjiți.
Saramură, îi irigi mai întâiu pe mașină foarte repede, apoi îi

saramura, 11 irigi mai iu arunci în apa

5 ai introdus și un ardeiu roșu tăiat în

Prăjiți se fac ca toți ceilalți pești în untură sau untdelemn.

ATERINELE SARAMURĂ ȘI PRĂJITĂ

Acești peștișori de Mare se pregătesc întocmai ca obleții sau ple-

BIBANUL

Saramură ca și ceilalți pești.

PLATICA flagele roșii.

PATRU PLACHII

PLACHIE DE MORUN

Carafă peștele, taie-1 în felii, dăi sare apoi pune-1 într'o cratiță și peste pește pune: 500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn de salată, zeama dela 2 lămâi și felii de lămâie fără coaja cea galbenă, o lingură de sos tomat, 5—4 căței de usturoiu tăiați în lungime, rădăcini de pătrunjel tăiate subțire, frunze de pătrunjel, sare și piper.

Fierbe toate acestea împreună vreo 5 minute, apoi așează peștele deasupra și lasă ca să fiarbă din nou.

Când peștele a fiert destul, pune-l pe o deasupra.

Se poate păstra chiar 2 zile la răcoare.

PLACHIE DE NISETRU

Se face la fel ca cea de morun.

PLACHIE DE CEGĂ

Se face la fel ca cele de mai sus.

PLACHIE DE ȘALĂU

XV. RACII, MIDIILE, MELCII ȘI CARACATIȚA

SFATURI ȘI LĂMURIRI

R acii nu trebuesa mâncați decât vii, racul mort nu e nici gustos enic. Cum să cumpărăm racii?

n acii, după cum arătăm mai jos, sunt
i grași în lunile de vară, iar ele încep să
c fie pline de icre din Septemvrie până în
Noemvrie : depun.
i um cunoastem dacă animalul e rac sau
2 La talie egală, picioarele răcoaicei sunt
* mult mai mici decât
a e₍când la răcoaică locul e gol.
l eci, clin Mai până în Octomvrie,
b cumpărați mai mult raci, iar ârșitul lui
e Septemvrie până în Noemvrie cumpărați
, răcoaice. icii bine pregătiți sunt o
p mâncare delicioasă, dar trebue între- i
< numai în lunile în care sunt grași.
•edința, aproape generală, este că racii
D sunt buni numai în lu- ioroase, adică în
³ lunile cu litera R, dela Septemvrie la
R Aprilie ʳ. Foarte mare eroare. Racii sunt
î grași, începând dela sfârșitul ilie și până
b pe la sfârșitul lui Septemvrie. Mai
u departe slăbesc tai au suculență.
i postul Paștelui răcoaica poarță icrele
n sub coadă, fiind gata a me, iar în postul
ț Sfintei Marii, racii sunt grași, iar
ă răcoaicele ă aibă icrele formate
ț înăuntru. In Septemvrie și Octomvrie

RACII

RACII FIERȚI CU VIN

Pui într'o oală ceapă, morcovei, buchetul, multă sare și mult piper măcinat, fiindcă racii sunt buni foarte sărați și iuți. Unii pun și ardeiu roșu.

Un principiu este că racii să nu fiarbă în apă prea multă, de aceea să nu se puie mai multă apă decât atâta cât să acopere exact racii.

...ă o jumătate de oră de fiert al apei în clocot, arunci racii după ce le-ai scos intestinul negru, rupând înnotătoarea din mijlocul coadei. Torni atunci și vin alb care să fie un sfert din apă

...periți, racii vor fierbe zece minute, apoi oala să fie trasă la o parte, iar racii lăsați ...ma în care au fiert, — până la masă. Racii sunt întotdeauna mai buni calzi, decât reci. De aceea, ...doua zi, încălzește-i mai întâiu. Dai la

RACI CU ...

Pui în oală aceleași legume: ceapă, morcovi, buchetul și o bucată de unt proaspăt. Sare, piper, lași să se rumenească zarzavaturile, apoi adaugi 2 părți zeamă de carne și o parte vin alb. Să fiarbă la clocot mare. Atunci arunci racii abia acoperiți cu apă după ce le-ai scos intestinul și lași să fiarbă 10 minute acoperiți.

Tragi oala și urmezi ca și în prima rețetă.

RACI ÎNNĂBUȘIȚI

Urmând precepta că racii nu trebue să fiarbă în prea multă apă, iată altă preparație.

Pui pentru 24 raci unt, ceapă, morcovi, o foaie de dafin, puțin cimbru, un cuișor, un cățel de usturoiu tocate toate. Apoi sare, piper și ardeiu roșu, numai o jumătate pahar de apă. Lași să fiarbă la foc iute 10 minute. Arunci apoi racii operați cum am arătat și un păhăruț de vin alb. Acoperi și lași să fiarbă puternic cam 9—10 minute.

Tragi oala și lași racii în zeamă.

Servești cu zeama trecută prin sită.

RACI NANTUA

Iată o foarte fină preparație:

Pune racii în apă nesărată și fierbinte. Să fiarbă numai 5 minute, apoi curăță-i de coji și pune-i să pălpăe încet în unt proaspăt. După jumătate ceas de fierbere domoală, când untul s'a colorat trandafiriu, pune puțină făină pe raci și amestecă cu o lingură de argint. Pentru 60 cozi de raci se pune jumătate lingură de făină.

Dacă făina și racii s'au amestecat bine, toarnă deasupra 250 gr. smântână proaspătă și dulce. Amestecă și lasă să fiarbă maximum 4 până la 5 minute. Sărează și pipărează.

RACI BORDELEZI

' Este o pregătire destul de cunoscută.

Iată preparația:

Intr'o crăţiţă înfierbântă unt proaspăt și înăuntru^ pui: ceapă, usturoiu, foaie de dafin, cimbru. Toate acestea tocate mărunt. Rume-

nește, dar nu prea tare, această Î

aruncí în crațiță 24 raci bine spălați și cu tubul cel negru scos. Pui sare și ardeiu roșu.

Ii salți în unt până ce s'au înroșit bine. Stropești cu un păhăruț de coniac și-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, torni un pahar de vin alb și o lingură de tomate, fără pieliță și semințe.

Acoperi cratița și fierbi puternic timp de 15 minute.

Apoi pui racii într'un castron sau o farfurie pui în sos puțin unt proaspăt ca să legi bine sosul, il torni peste raci și dai la masă cu pătrunjel tocat deasupra.

RACII MARINĂREȘTI

Fierbi racii ca de obiceiu cu ceapă, morcov, cimbru, foaie de dafin, sare și piper sau ardeiu roșu. Alături faci un sos cu unt proaspăt topit, în- care amesteci sare și ardeiu roșu. Acest sos îl pui într'un castron special, deasupra torni apă caldă cât trebue și servești.

RACI FRIPTI

Cureți racii ca de obiceiu după ce i-ai spălat în mai multe ape. Pregătești un jăratic tare și pui racii vii deasupra.

Când s'au fript, îi așezi într'un castron unde ai pregătit o saramură cu mult ardei roșu.

RACI PILAF

Fierbi racii în apă sărată, după ce i-ai spălat în mai multe ape, ii cureți lăsându-le picioarele de dinainte, gâturile și ca să nu cadă gâtul, lași un inel dela începutul gâtului lângă trup. Tot interiorul corpului îl scoți cu piciorușele, îl pisezi și îl pui iar la foc cu puțină zeamă în care au fiert racii, lași să fiarbă puțin și treci prin sită. Apoi pui la foc untdelemn, prăjești în el puțină ceapă tocată, pui orezulj, il lași câteva minute, amestecând mereu cu lingura și torni zeama în care ai fiert corpurile racilor. Adaugi piper,încă puțină sare, pătrunjel tocat, așezi racii în el și lași să fiarbă până ce scade. Unii pun și bulion de pătlăgele.

SCORDOLEA DE RACI

Speli bine racii în mai multe ape și-i pui să fiarbă în apă sărată; ii cureți ca pentru pilaf. Pisezi nuci bine, mărunt, înmoi miez de franzelă în apă, pisezi puțin usturoiu, amesteci cu nucile și treci

prin sită; adaugi puțin oțet. Așezi racii pe taler, torni scordoleaua peste ei și pe urmă torni puțin untdelemn.

RACI MAIONESA

Speli racii bine și-i fierbi, apoi îi cureți. Faci maioneza. Iei măsline bine spălate, lăptuci tăiată felii subțiri, hrean ras, sfeclă fiartă. Așezi toate acestea pe un taler, amesteci cu racii și torni maioneza peste ele. Poți pune și felii de morun.

RACI PRĂJIȚI

Fierbe racii, scoate-le jeste-i în

cojile, tăvălește-i în făină cu sare apoi pră-

CHIFTELE DE RACI

Fierbi racii, după ce apoi toacă mărunt cozile, j și icrele răcoaicelor.

le-ai scos tubul digestiv, scoate-le cojile, picioarele fără cap și mijlocul cu grăsimea are, piper, franzelă muiată în apă, ceapă ă, 2 linguri de untdelemn. Toacă împreună : forma ca chiftelele de carne.

IAHNIE DE RACI

Scoate racilor tubul digestiv și fierbe-i cu sare, cimbru, frunză

RACI UMPLUȚI

Spală bine racii, rupe-le picioarele cele mici, deschide-i, curăță

ită. Ridică

Proporpa 30 de raci.

RACI FIERȚI FRANȚUZEȘTE 1 cafel de usturoiu strivit, clasicul buchet, 1 păhăruț coniac, sare, piper,'2 cuișoare. Un clocot, apoi pune racii după jum. oră și să fiarbă 15 minute. Scoți racii pe farfurie, iar sosul după ce ai pus unt, îl lași să scadă pe jumătate la' foc.

Servești.

RACI

Fierbe racii cu sare scoate-le cozile și înșiră-le

500 gr. vin alb, 100 gr. untdelemn, zeama a două lămâi mari, felii de

sosul următor:

lămâie tăiate în bucăți fără coaja cea galbenă, o lingură de sos

RAC
tom
at,
câți
vi
taia
te
subț
ire

a căței de usturoiu tăiați în lung, rădăcini de pătrunjel *i,* frunze de pătrunjel, sare și piper. Toate aceste elemente ireună câteva minute.

bă câtva timp în clocot. Apoi scoate repede racii, pune-i ie și toarnă sosul deasupra.

MIDIILE

MIDIILE SCAPTE

După ce ai spălat bine midiile, să stea pe foc zece minute în apă care fierbe tare. Cele care nu s'au deschis în timpul acesta, le arunci. Treci prin sită apa în care au fiert, și las-o să scadă.

Fă apoi un rântaș peste care torni smântână, sare, piper, sau ar-

pe foc până ce amestecul devine consistent.

Acum iei o tavă sau cratiță, pui midia în cea mai mare din cele două scoici ale sale. Moi midia în sosul arătat și presari pe ea pătrunjel tocat. Așezi tava la cuptor după ce ai presărat pe midie pesmet pisat și puțin unt.

MIDII CU

Deschizi midiile la căldură cum am mai spus. Păstrezi apa vărsată de midii. Pui la foc două linguri de untdelemn și rumenești două cepi în feliii un cățel de usturoiu tocat, 50 gr. de slănină grasă tocată și trei tomate fără pieliță și semințe. Apoi pui midiile. Le salți pe foc să se rumenească.

MIDII CU UNT

MELCI „A LA BOURGUIGNONNE"

…scoă o parte din ac…
… unt, șlefuind bine…
… servești.

MELCI ROMÂNEȘTI

MELCI PARIZIENI

Pui cenușă în apă și când va începe să fiarbă arunci melcii care vor fierbe 25 minute. Scoate-i din coji și pune-i la foc în apa care a fiert cu ceapă, morcovi, cimbru, dafin și usturoiu. Scoate-i și dăi la masă cu un sos oarecare.

MELCI CU PĂTLĂGELE ROȘII

cu ceapă tocat… …ce ceapa a început să se rumenească, pune n… …minute, adaugi un pahar de vin alb și câteva linguri din zeama în …are au fiert melcii. Să scadă pe jumătate. Adaugă atunci vreo 4—5 pătlăgele roșii fără pieliță și semințe și tocate, un cățel de usturoiu și niscaiva pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lasă să fiarbă măcar 20 de minute.

Unii adaugă acestor melci și pilaf de orez, dar nu vedem gustul.

CARACATIȚA

CARACATIȚA IAHNIE

Spală caracatița în două ape calde și pune-o să stea 36 de ore în apă caldă. După aceea taie-o pieziș în bucăți; strecoară apa în care a fost muiată, pune untdelemn cât trebue, 600 gr. vin, sare, piper, nucșoară; zahăr, stafide sultanii, cocoșari și sos de tomate. Toate acestea pune-le într'o cratiță, toarnă sosul până va trece de trei degete deasupra amestecului. Pune capacul și lasă să fiarbă.

OREZ

sub!Șâld^n^c geX.

uȘ j^Pumătă°i de^6Tămâie |i vârfurile dela picioarele caracatiței până

unde se va pune cuase. Taie-le toate mărunt și amestecă-le în orez. Unii pun și stafide și cocoșari. Amestecă bine această compoziție, umple cu caracatiță, coase-o și așează-o într'o cratiță, toarnă vin, zeamă de-a caracatiței, untdelemn, sare, piper, nucșoare, scorțișoare și pune-o să fiarbă în clocote.

Caracatița se poate găti și marinată. În acest caz se coace în hârtie și se dă la masă cu sos de lămâie, sare și piper.

XV], CARNEA DE VACI

RASOALE, MÂNCĂRI, FRIPTURI ȘI GRĂTAR

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Nu toată lumea se pricepe cum să cumpere carnea de vacă, nu toată lumea poate deosebi carnea proaspătă de o carne învechită, de aceea nu este de prisos să dăm aci câteva lămuriri.

1. O carne de bou sau de vacă, sănătoasă și de bună calitate trebue, când o pipăi, să fie vârtoasă. Fapt, ce nu trebue pierdut din vedere este următorul: carnea unui animal este mai moal

Carnea de vită proaspătă și sănătoasă trebue să fie tare după 24 ore, iar grăsimea să aibă coloarea albă foarte puțin gălbue. Când grăsimea e gălbenă prea mult, atunci vita e, ori prea bătrână, ori de proastă calitate. O vită hrănită trebue să aibă pe carnea ei o grăsime groasă de cel puțin 1 centimetru, dacă nu chiar 2. Această grăsime trebue să fie tare la ... a fost

... subțiri și ... tânăr.

pipăit; când grăsimea e moleșită, animalul bolnav, bătrân sau carnea prea de mult tăiată.

RASOALELE

RASOL NUMIT „BOEUF A LA MODE“

Dă fo niacului și după ce acoperă și lasă să fiarba dom

RASOL

1\.

Cel mai bun sistem es parte de pe foc până a doue acoperit să fiarbă alte 4 ore.

RASOL ROMÂNESC

ne, sare, piper, ceapă, morcovi și lași acu-
oră. Apoi pui carnea.
ri, acoperi și lași să fiarbă 3—4 ceasuri,
de a da la masă pui și un număr de car-
i pe farfurie, îl încunjuri cu cartofi, mor-

TOCĂTURA DIN RASOL

CROCHETE DIN RASOL

RASOLUL „MIROTON"

... fierbinte puneți o lingură de făină și faceți rântașul. Când făina a prins coloare, umpleți cu 150 gr. zeamă de carne, buchetul cunoscut, sare și piper. Apoi ceapă și cartofi cât doriți. Apoi rasolul tăiat în felii, să pălpăie 20 de minute.

Scoateți buchetul și serviți.

RASOLUL CU PĂTLĂGELE VINETE

rosse de 1 cent
stinat.
1 cepi și le pui
apa a început și

vreo 2—3 pătlăgele vinete curățate și tăiate n rotocoale. Saîtă-le vreo 10 minute dimpreună cu ceapa pe foc domol. Adaugi atunci trei litre de tomate curățate, fără semințe și tocate. Adaugi și un ardeiu roșu fără semințe.

Pui sare, piper, pătrunjel tocat și 1 cățel de usturoiu. Să pălpăie pe foc o jumătate oră.

RASOLUL GRATINAT

Toarnă atunci tocătura într'o cratiță de gratinat destul de adâncă pentru ca tocătura să ajungă până la două treimi a înălțimii vasului. Deasupra așează un strat de piureu de cartofi.

Acoperă totul cu pesmete în praf și brânză rasă, pune și bucățele de unt și pune să se gratineze la cuptor.

RASOL LIONEZ și adaugă 500 gr. rasol rece tăiat în felii subțiri. Pune sare și piper și saltă 10 minute.

Adaugă cartofi rumeniți în unt în cantitate egală cu carnea și zeamă de carne cât să acopere totul. Saltă-le 10 minute pe foc, presară pătrunjel tocat și servește.

MÂNCĂRILE

CHIFTELE FRANCEZE

tuși, din cauză ■ă, bine pregătită cum vom arăta aci, ieste o mâncare

Ru în unt proaspăt sau în untură,

GULAȘUL

Iată o mâncare destul de bine cunoscută în România; o dăm, to-

costiță af[illegible] am 230 gr. Apoi peste această costiță, pui 1 kg. carne de vacă [illegible] — tăiată în bucăți potrivite ca să se rumenească la rândul ei. Carnea rumenită, pune câteva cepe tăiate în felii mari. Pe când fierbe foarte domol pui sarea și multicel ardeiu roșu, care o lingură de supă. Pui și câteva tomate fără pieliță și semințe, doi căței de usturoiu tocați, și bucheitul. Stropești cu un păhăruț de coniac pe care-l aprinzi. Apoi torni puțină apă și lași să fiarbă.

După vreo 2—3 ore de fiert, adaugi un morcov tăiat în rondele [illegible] câți dorești. Va fierbe aproape o oră.

In Ungaria se pune în gulaș și gălușci de făină cu ouă. După ce amesteci aceste două elemente, pui sare, pui și puțină apă caldă, amesteci până ce se închegă coca. După aceea o întinzi pe o scândură, tai bucățelele cu un cuțit și le arunci în apa fierbinte și sărată. După

SARMALE DE VARZĂ DULCE

miez de pâine muiat în zeamă de carne sau lapte, sare, piper. Amesteci bine. Foile de varză le moi mai întâiu în apă fierbinte, apoi le scoți cotoarele, faci sarmale mici, nu mai mari decât jumătate degetul cel mare dela mână și le prăjești în unt proaspăt. Apoi le așezi în cratiță cu rânduri de costiță afumată. In mijloc pui bucheitul. Umpli cu zeamă de carne și stropești cu un păhăruț de vin alb. Pui la cuptor din ajun, punând deasupra un rând de pătlăgele roșii. După ce s'au gătit le tragi afară, iar a doua zi le reîncălzești, în cuptor, preferabil punând deasupra bucățele de unt proaspăt, smântână după cantitate. Serveşti.

SARMALE DE VARZĂ ACRĂ

In fel ca cea pentru sarmalele de varză dulce, dar [illegible] prealabil în apă fierbinte. După ce ai răsucit sarmaleie, nu le mai prăjești în unt, ci le pui direct în cratiță punând bucățele de costiță afumată sau de slănină grasă. La [illegible]l. Umpli cu zeamă de carne, zeamă de varză acră

ARDEI UMPLUȚI

Faci tocătura din carne de vacă, ceapă prăjită, orez, ouă, (cantitățile sunt la discreției. Ardeiul, după ce l-ai scobit, îl opărești și-l umpli cu tocătură. In cratiță îl așezi cu zeamă de carne, un pahar de

DOVLECEI UMPLEŢI

...uru ca şi pentru ardei întocmai. Îl rumeneşti în unt după ...plut şi aşezat în cratiţă. Adaugi zeama de carne, puţin vin ...rumenită rasă, sare. Laşi să fiarbă până ce va fi mâncarea ...te de a da la masă amesteci în sos smântâna. Ţii câteva mi-... spre a se înfierbânta, dar să nu mai fiarbă. În loc de smân-lână poţi pime lapte

ŢELINĂ UMPLUTĂ

...ştergi, şi le prăjeşti în u...

Toci carne de vacă, ...ăre; pui în tocătură ceapă prăjită, sare, piper, pă... runjel tocat şi ... ce s-a răcit, adaugi un ou.

În cratiţă aşezi un rând de pătlăgele, după L rând de tocătură şi tot aşa alternezi până la sfârşit. Ultimul rând să fie de pătlăgele. Umpli cu zeamă de carne iar ... pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe.

Fierbe şi coace în cuptor.

Se poate face, în loc de pătlăgele roşii şi cu dovlecei, cu ţelină şi cu cartofi.

RINICHI COPŢI

...timp de cinci minute în apă fierbinte şi sărată TÚ ca să-i scoţi gustul neplăcut.

Apoi îl pui într'o cratiţă cu ur... ...ca să se coacă.

Stropeşte-1, din timp în timp, cu untul din cratiţă.

RINICHI CU VIN ALB

În câteva ocazii, taie-le în rotogoale şi rumeneşte-le în unt. Apoi umple cu o lingură mare de zeamă de carne şi laşi să scadă. Peste câteva minute, adaugă un pahar de vin alb, o lingură mare (de bucătărie) de zeamă de carne, sare şi piper.

După zece minute cureţi grăsimea de pe rinichi şi-l tai în bucăţi. Laşi 15—20 minute să pâlpâie pe foc şi serveşti.

CARNE MARINATĂ

O bucată de pulpă, o bați cu slănină și usturoiu.

Intr'o tavă sau o cratiță pui întreagă în untdelemn și oțet cât și o lămâie tăiată felii.

Scoți a doua zi carnea, o ști o așezi într'o cratiță cu unt și o tită de pământ bine ca să se moaie, apoi o împănezi L această carne să se marineze o noapte e 200 gr., apoi: usturoiu, tarhon, ceapă ergi, o freci cu sare, piper și usturoiu, rumenești pe foc iute. Apoi într'o cra- inină, bucăți de carne, ceapă și ustu- i

DÓBA (DAUBE!) PROVENSALĂ

Taie 1 kg. de carne de vacă în bucăți de aproape 100 grame și lează fiecare bucată cu slănină tăvălită în pătrunjel și usturoiu fntr'o cratiță de pământ pune carnea împreună cu 2 cepi tocate în , 3 caroța tăiața subțire, sare, piper și în altă cratiță pui 100 gr. slănină grasă tocată și 5 linguri de lemn și lasă să topească făina. Adaugă 2 cepe tăiate în patru și să se rumenească. Atunci adaugă bucățele de carne și legumele rate de lichid și lăsate să se rumenească amestecându-le, din în când. Pui buchetul compus din pătrunjel, cimbru, foaie de și o coajă de portocală uscată și 3 căței de usturoiu.

Imple cu vinul marinatei, lasă ca să

INNĂBUȘITĂ PROVENSALĂ

ternic. Adaugă buchet
și usturoiu. Acoperă cr

c se capbor timp de 3 ore.
p răstoarnă totul într'o sită pusă peste o cratiț
într'o altă cratiță, adaugă costița afumată ținut
l gr. de ciuperci crude tăiate în bucățele și săltat
în untdelemn sau unt.

Unii adaugă sosului câteva linguri de sos tomat și un număr d
măsline negre.

Scoate grăsimea sosului și toarnă-l peste carne. Să mai fiarbă dom
încă 25—30 minute înainte de a da la masă.

MÂNCARE DIN BURGUNDIA

Pentru 6 persoane: 1 kg. carne de vacă pulpă, 125 gr. c mață, 12 arpagicuri, 150 gr. ciuperci, 1 și jum. pahar de ¡ 2 pahare zeamă de carne fără grăsime, o lingură de făină compus din pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și usturoiu,

Tai costița în bucățele mici și trece 2 minute în apă fis cratiță rumenește în unt costița și arpagicul. Scoate-le și păstrare. Pune în cratiță, în locul lor, ciupercile săltate pi apoi scoate-le și ține-le lângă costiță și arpagicul.

In aceeași grăsime, rumenește carnea. Scoate grăsime, peste carne făină; pe un foc domol să se rumenească a

rin ne gr u, , bu ch et ul o lin gu ră irt ă. In tr' o tin é- Pr az ul îl ia

PRAZ UMPLUT

Faci tocătură întocmai ca pentru țelină, dovleci, etc. tai în bucățele lungi ca degetul, îl prăjești puțin în unt, i cratiță cu zeamă de carne, pătlăgele roșii, puțin vin și ce sare, piper, pătrunjel tocat. Să fiarbă până

„TRIPES À LA MODE DE CAEN"[66] TUSLAMA FRANCEZĂ

Iei măruntaiele obișnuite

GHIVECIU DE CĂRNURI

JDupă^ce ai mai luat spuma adaugi fierturii: morcovi, frunză de țelină, bucăți din albul prazului, lungi cât un deget și legate împreună, napi, arpagic, o varză dulce curățată, tăiată în patru sferturi și bu-

TUSLAMAUA

Se iau picioarele și partea dela burtă, cea grasă, zisă muchie,
care a fiert pentru ciorba de burtă, cât și mura. Se curăță apă caldă și se așează într'o cratiță pe foc, cu apă caldă c morcov, o foaie de dafin, ca să mai fiarbă puțin.

Cărnurile se scot apoi, se taie în bucățele pătrate și din nou într'o cratiță, se pun la foc domol până ce zeama

i
cea
pă,
un
vF

PIFTIE DE VACĂ SAU DE VIȚEL

Se iau picioare de vacă sau de vițel cu pielea pe ele. Se curăță, se spală, se despică unghia și se curăță, se sparge turloiul, se adaugă ²⁼foi de gelatină. Dacă zeama e turbure o limpezești cu albuș de ouă. Pregătirea piftiei de vacă sau de vițel se face absolut ca piftia de norc.

MĂSLINE VERZI UMPLUTE

Le scoţi sâmburii şi le pui în apă caldă ca să stea o oră spre a se desăra. Apoi le umpli cu o tocătură de carne la fel ca aceea pentru ţelină, le aşezi în cratiţă cu ceapă rasă rumenită şi trecută prin sită, 50 grame vin alb, zeamă de carne, piper, şi laşi să fiarbă până ce scade.

GULII UMPLUTE

GUTUI CU CARNE

Tai carnea bucăţele şi o prăjeşti în grăsime, acoperi şi mai laşi să fiarbă cu puţină zeamă. Tai gutuile bucăţele, le speli, le dai un praf de zahăr şi le laşi să stea 15 minute, apoi le rumeneşti în unt şi le aşezi în cratiţă, peste bucăţelele de carne. Le pui zeamă de carne sau apă, puţină făină rumenită, zahăr ars, sare. Laşi să fiarbă până ce scade.

PRUNE OPĂRITE CU CARNE

...ime, prunele l...
...făină rumenită, ...
...scade.

BAME CU CARNE

PĂTLĂGELE VINETE CU CARNE

PĂTLĂGELE ROȘII UMPLUTE

Speli pătlăgelele, le ștergi, le scobești și le umpli cu tocătură care se face ca aceea pentru (elină. Poți pune în tocătură și puțin orez. Le așezi la tavă sau cratiță, le pui zeamă de carne și zeama produsă din ceea ce ai scobit din ele.

Le pui la cuptor. Cine dorește poate pune smântână sau iaurt în

CARNE DE VACĂ CU FASOLE ALBĂ
(Mâncare exotica)

Puneți într'o cratiță felii de slănină, rotogoale de ceapă, morcov... buchetul. Așezați carnea și umpleți cu zeamă de carne și vin alb p... din două, sare și piper. Să fiarbă domol și acoperit.

Din altă parte fierbeți fasole albă — pe care ați ținut-o în ap... timp de 12 ore. Când fasolea a fiert în apă sărată scoateți-o și scurg... rați-o de apă. Apoi turnați deasupra sosul în care a fiert carnea.

În altă cratiță rumeniți felii de ceapă în unt proaspăt, puneți-... peste fasole, apoi tot acest sos cu fasolea turnați peste carnea așezat... în farfurie.

TOCANĂ CU CARTOFI GRATINATĂ
INNĂBUȘITĂ „COASTA DE ARGINT“

CARNE CU ARPAGIC

Iei câteva felii mai groscioare de pulpă. Le sărezi și le piperezi. Înfjr o cratimă pui unt și rumenești carnea. Pui vreo 20 de arpagicuri spre a le rumeni la fel, pui bucățele de șoriciu, buchetul, doi 'cățel de

CARNE AMEȚITĂ

In un kg. de carne de vacă tăiată în bucăți mici, apoi 250 gr
costiță afumată, le tai în bucăți mai mici. Pui unt într'o cratiță ş
arunci acolo costița spre a se rumeni, arunci și carnea și câteva cep
tăiate bucăți. Pui sare, piper, două linguri de făină și amesteci meret
până se rumenește totul. Adaugi buchetul, un cățel de usturoiu tocat
o bucățică de zahăr. Pui un litru de vin negru și jumătate litru apă
Acoperi și lași să fiarbă 2 ore. În acest timp treci în unt câteva cip
perci și le arunci în cratița cu carne.

Când e gata, scoți grăsimea și buchetul și servești.

CARNE CU VARZĂ ACRĂ

Tai varză mărunt și o așezi cu bucățele de piept de vacă (sau de porc) în cratiță; torni peste ea zeamă de carne și de varză, pui boabe de piper, pătlăgele roșii fără pieliță și semințe. Intercalezi printre straturi câteva felii de slănină cărnoasă cât și un buchet (pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un cățel de usturoiu). Să fiarbă pe mașină cât trebue, nu la cuptor.

GHIVECIU

jești puțin în seu de vacă.

Sărezi și piperezi atât carnea cât și zarzavatul și așezi totul într'o mare strachină de pământ.

Rânduiala este aceasta: pui un rând de carne, un rând de zarzavaturi, iarăși carne, iarăși zarzavaturi și tot astfel până sus. Deasupra pui un strat de pătlăgele roșii, iar în mijlocul ghiveciului un bucman garnisit complet.

Unii pun în ghiveciu apă sau zeamă de carne. Aceasta este o eroare. Ghiveciul trebue să se coacă numai în zeama de zarzavaturi și în zeama și grăsimea lăsată de carne. De aceea pe fundul strachinei sau oalei de pământ, așezi un strat de seu de vacă proaspăt pentru ca să nu se lipească carnea.

va ceasuri.

CHIFTELE MARINATE

CREIER LA CUPTOR

Cu ratați un creier și țineți-1 2 ore în apă rece în care ați pus

Intr'o tavă sau cratiță care să meargă la cuptor puneți ceapă, usturoiu și pătrunjel tocați, apoi creierul și iarăși restul acelorași le-

gume tocate.

Presărați deasupra pesmete, bucățele de unt, sare, piper, puțină zeamă de carne.

Să stea la cuptor, nu tocmai iute.

FRIPTURĂ GASCONĂ

Iei o bucată, <te carne din regiunea rinichilor (până la 2 kg-)_ și o împănezi eu usturoiu mult. Pui

pe fundul unei cratițe de pământ bucăți de slănină cărnoasă cât și bucăți de șoriciu. Umpli cu apă două

FRIGĂRUII,E

In cele două capete, să pui câte o jumătate de pătlăgea roșie.

Această frigărue se poate face și cu mai multe cărnuri: de vacă, vițel, berbec și porc, toate deodată. Adică cărnurile alternează cu

PULPA IN5Ă BUȘITĂ

sare și piper.

Acoperi, lipești capacul și lași să fiarbă 4—5 ore. Când dai masă, scoți carnea pe o farfurie și treci toate zarzavaturile din cratiță prin sită, apăsându-le cu un pisălog.

MUȘCHIU RUSESC

CHIFTELE RUSEȘTI

Tai mărunt mușchiu de vacă. Îi pui sare, piper, adaugi o lingură de măduvă sau puțin unt proaspăt. Frământă bine totul, pune tocătura pe o scândură unde ai presărat făină, și cu cuțitul tai mici chiftele sau cărnăciori. Tăvălește-le în pesmete, pune-le să se prăjească în unt fierbinte. Când s'au rumenit, așează-le într'o farfurie caldă, toarnă deasupra untul, în care s'a prăjit, amestecat cu puțină smântână proaspătă.

COSTIȚĂ NEGUSTOREASCĂ

O mănânci la Paris cunoscută. în toate birturile. Pregătirea ei este foarte și o rumeneșiji în unt. In altă cratiță pui să ru în

Pui costița în

leva picături de oțet. Amestecă și toarnă peste friptură. Poți da și cartofi prăjiți alături sau altă salată.

FRIPTURĂ COMBINATĂ

Din altă parte tai felii de mu- schiu, vrăbioare, fleici, cotletă, sau friptură.

In cratiță — de preferat cea de pământ — pui un strat de și altul de tocătură, mergând tot la fel până ce ai umplut-o. Î straturi presari cimbru în praf, foi de dafin și piper. Sărezi felii carne, umpli cu vin roșu până sus. Acoperi. Lipești capacul și cuptor sau pe mașină, sau pe cărbunii vetrei să se coacă vreo
Se poate mânca și caldă și rece această friptură.

FRIPTURĂ CU SLĂNINĂ

Iei bucăți de carne pentru friptură; mușchiu, coaste, vrăbioare, fleici; le sărezi, le piperezi. Pe fundul cratiței așterni felii de slănină cărnoasă (felii lungi), usturoiu curățat și strivit, pătrunjel tocat, pre de cimbru și foaie de dafin și feliile de carne. Apoi iarăși câteva felii de slănină — două cel mult — și iarăși carne și aromatele până su

2
0
2

până ce se gătește.

MUȘCHIUL NAPOLITAN

CHIFTELE PRĂJITE

Faci o tocătură cu aceea pentru umplutura țelinei sau a sarmalelor de varză dulce. Toci împreună două părți carne de vacă sau de vițel, încă și mai bine, și o parte carne de porc. Apoi un ou sau două

miez de "pâine muiat în zeamă de carne, ceapă prăjită, pătrunjel tocat, sare, piper, puțină slănină, dacă carnea nu e destul de grasă. Toci toate acestea împreună. Faci chiftelele, le

ȘATOBRIAN (CHATEAUBRIAND)

Este o friptură clasică.

Luați carnea de biftec, dar groasă de vreo 6 sau 7 centimetri și frigeți-o pe un foc domol, cel puțin 30—40 de minute. întoarceți carnea de 'mai multe ori dar nu o sărați decât după ce s'a gătit, căci altfel

Această friptură se servește cu cartofi sufle.

cartofi astfel pregătiți, tăiați-i în rondele, ți-i în untură nu prea fierbinte, scoteți-i în altă cratiță cu untură foarte fierbinte, presărați sare și puneți-i în farfurie

MUSCHIU DE VACĂ GRĂDINĂRESC împănezi muschiul cu puțină slănină, îl co< farfurie acoperindu-1 cu. sosul în care s'a copti Alături o salată de zarzavaturi amestecate.

MUSCHIU ENGLEZESC

TURNEDO (TOURNEDOS)

Această friptură se mănâncă cu un sos făcut astfel:

Pregătiți un rântaș cu unt și făină și umpleți cu zeamă de came,

Turnați peste friptură și serviți.

TURNEDO GASTRONOMIC

gătește, mai dinainte, un amestec de legume precum: 50 gr. carote, 15 gr. ceapă, 50 gr. partea slabă a șuncii crudă, puțin cimbru; total tocat cât se poate mai mărunt. Apoi se adaugă și o foaie de dafin.

Atunci adaugi un păhărel de coniac, câteva linguri de vin alb, câteva linguri zeamă de carne și puțin pătrunjel tocat. Leagă sosul cu 60 gr,.

farfurie caldă și torni deasupr Se servesc, pe altă farfui

TURNEDOUL (TOURNEDOS) DE FRANZELUȚE

Taie câteva felii de mușchiu și pune-le să se coacă în unt cut, așează carnea pe franzeluțe prăjite în unt. făcut bucățile d

TURNEDOUL MONTE CARLO

proaspăt; când s'au fă

în cratița unde s'au ... de carne torni două-trei linguri de vin ceva mai dulce. Să scadă puțin pe foc, apoi adaugi unt proaspăt, amesteci și torni peste canapelele de carne.

Intre bucățelele de carne pune jumătăți de tomate cu partea tăiată în sus și scobite pe care le umpli cu sos bearnez. (Vezi sosurile).

Se adaugă și carioft prăjiți în unt.

TURNEDOUL CU MĂDUVĂ caldă. Apoi pui deasupra măduvă de vacă rumenită în unt proaspăt, iar garnitura; mazăre boabe săltate în unt.

TURNEDOUL PE ZARZAVATURI

Cbci mușchiul în unt și untdelemn.
In altă parte coci în unt și untdelemn următoarele elemente: ceapă tocată subțire, felii de pătlăgele vinete, vreo doi ardei lungi cojiți și tăiați subțire, în sfârșit câteva pătlăgele roșii fără pieliță și semințe, pătrunjel tocat, sare și piper.
' ' ' * • • .jpț camea torni puțină zeamă de carne,
că și toarnă peste carne și legume.

PÂRJOALA NEGUSTORULUI

In o pârjoală de bună calitate, sărea
în unt proaspăt fără acoperirea tigăii. I
torci carnea. Când o picătură de sânge începe sa se iv
a gata. Scoate-o din tigaie și ține-o la cald. Scoate un
copt; pune în locul lui o linguriță de ceapă tocată și un
roșe. Să scadă aproape cu totul. Apoi, dar nu pe foc,
proaspăt și-l torni peste ceapa și zeama unei jumăt
Torni acest sos pentru pârjoală și servești împreună cu

FRIPTURĂ PROVINCIALĂ

acă din pulpă. împănează fiecare bu-
Taie în bucăți carnea de v
cată cu slănină tăvălită într'un praf amestecat de sare, piper și cimbru,
udă cu 500 gr. vin alb, un pahar de coniac, câteva linguri de untde-
lemn. Să stea carnea toată noaptea în acest amestec.
A doua zi, untezi o oală de pământ, apoi iei: bucăți de șoriciu
, acestea două opărite puțin,
otoquale, buchetul, un cățel de usturoiu
le roșii fără pieliță și semințe. Toate aces-
ună. Cu jumătatea acestui amestec, gar-
supra bucăți de carne, de șoriciu și de

în care s'a marinat carnea în ...
alb, o bucată de coajă de portocală...

Acoperi ermetic cratița, lipind ... gura fierbinte și, când auzi că fierberea a început, treci mâncarea la cuptor unde, timp de trei ore, se va coace încet și regulat.

În sfârșit scoți din oala din cuptor, ridici capacul, speli marginile vasului, arunci buchetul și coaja de portocală, scoți din grăsime și duci la masă în oala de pregătire.

Recomandăm această delicioasă mâncare.

COSTIȚA CU CIUPERCI

ursul nopții, adaogi un pahar de vin la uscată.
capacul cu hârtie, o pui pe ma-

i peste friptură, însoțești cu cartofi în orice fel.

MUȘCHIU SPANIOL

GRĂTARUL

COSTIȚA (ENTRECOTE) REGIONALĂ

Unge carnea cu unt sau cu untdelemn, presară puțină sare și puțin piper și pune la grătar.

După ce s'a fript pârjoala, o scoți pe farfurie și torni deasupra ei puțină zeamă de carne în care ai amestecat puțin unt proaspăt.

Această friptură se însoțește cu cartofi prăjiți, copți, suflați, etc., după dorință.

MITITEI

... fată o friptură popalară, care a trecut chiar granița. Numele are origină istorică, datează din anul 1872 sau 1875, nașul a fost popularul umorist de odinioară, N. T. Orășanu, supranumit Nichipercea, după numele unui ziar umoristic pe care l-a redactat sub domnia lui Vodă-Cuza.

birtul lui Iordache Ionescu din strada C
antâi birtul cu acelaşi nume, era un mi
tulet instalat într'o ...rantă, unde intrai aplecându-te
tă te lovi cu capul de pragul uşii. Birtul îşi făcuse reputaţia
restaurant unde se mănâncă bune fripturi, buni cârnaţi şi
mâncări".

Intr'o bună dimineaţă lui N. T. Orăşanu îi veni ideea să
tuiască un vocabular original de mâncări. Şi lucrul fu făcut.
vocabular făcu, în bună parte, popularitatea restaurantului cu
cunoscut de atunci, sub numele de „La Iordache" şi care mai pu
numele convenţional „La Idee".

teria: Semiplutoane. Tacâmul: Regulamentul.
Plata: Protocolul, etc.

iar „Protocolul" se mai aude, câteodată, la „Iordache".

***..... ' Refeta o avem dela**

PATRICIE

Sunt carnații cei mari cu piele, care se cumpără dela cârnățării și unele băcănii. Se frig pe grătar fierbinte și pe un foc puternic, adică pe grătarul pus pe un jăratic adânc cel puțin de o palmă. Tre- bue să se frigă încet.

PÂRJOALĂ (entrecote)

FLEICI

VRĂBIOARĂ

Animalul nu are decât 2 vrăbioare, totuși măcelarii 5

Vrăbioara adevărată este o excelentă friptură, foarì Se frige pe grătar ca și fleicile și pârjoala. Dar trebue prea uscată, nici cu sânge.

râ nd mu ltă e

Frigeți pe grătar felii de ficat. Focul să fie repede.

Intr'o cratiță cu unt fierbinte, puneți multă ceapă tocată și vreo 2 căței de usturoiu tocați la fel spre a se rumeni. Adăugați zeama unei jumătăți de lămâie.

După ce ficatul s'a fript, așezați-1 în farfurie felii, apoi puneți toată tocătură de legume

FICAT LA GRĂTAR

XVII. CĂRNEA DE VIȚEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Când mergem în piață și cumpărăm carne de vițel, ca s[...] de măcelari ne invită să cumpărăm carnea aceasta expusă pe t[...] sau atârnată în cuiu. Dar cum să recunoaștem când carnea de [...] este proaspătă și de bună calitate?

Iată indicațiile.

Carnea de vițel de bună calitate este albă, foarte puțin tr[...] firie. Carnea trebue să fie acoperită de grăsime, o grăsime alb[...] tinsă peste tot și mai mult în regiunea rinichilor. Pe când carn[...] vițel de o calitate inferioară e de coloare mai închisă, foarte tr[...] firie, iar grăsimea ei e puțină și cam cenușie.

Apoi alte observații de mare importanță: carnea de vițel s'o gătești și s'o mănânci de îndată ce ai cumpărat-o. Carne de viț[...] trebue păstrată de azi pe mâine, fiindcă se strică foarte ușor.

Cel mult carnea cumpărată dimineața [...]ă fie gătită seara [...]ra. atunci păstrați-o atârnată de un cuiu, iar nu pe o farfurie, sau n[...] de bucătărie. Fiindcă partea care stă lipită de vas devine lipicioa[...] primește o coloare pământoasă.

Tot astfel să nu cumpărați nici carnea de vițel prea tânăr. [...] ce măcelarul vă prezintă ca un vițel de lapte este carnea unui [...] de cel mult trei săptămâni care a fost ucis atât de tânăr, spre a-i [...] pielea la tăbăcari.

Carnea unui astfel de vițel e fără gust, coloarea este cam ve[...] grăsimea cam cenușie și când o freci între degete e săpunoasă. O[...] sunt aproape flexibile, măduva e moale și aproape curge.

Nu cumpărați o astfel de carne.

TOCANĂ DE VIȚEL

Taie carnea bucățele și o prăjești în slănină tocată, acoperă, lasă ca să salte puțin, apoi aruncă peste ea ceapă tocată mai multă. Las-o să fiarbă în zeamă de carne și, din când în când, pune câte puțină carne. Adaugă sare, piper și ardeiu roșu.

O dai la masă după ce ai turnat peste carne câteva linguri de smântână.

EINGHEMACHT

FRIPTURĂ INNĂBUȘITĂ

Taie într'o cratiță slănină, ceapă și morcovi, țelină și alte zar-

morcovi, ceapă tăiată în rondele, o foaie de dafin, cimbru. Carnea o sărezi bine apoi o pui deasupra zarzavatului. Acoperi cratița și o pui la foc moderat. Lași să se facă fără a descoperi și fără a pune apă sau zeamă de carne. Când carnea e gata, acoperi și o pui la cuptor, unde o stropești cu zeamă lăsată din ea și din zarzavaturi.

Scoți friptura, o pui pe farfurie și zarzavaturile le treci prin sită subțire zdrobindu-le.

Acest fricandou se poate face și umplând cu zeamă de carne.

TOCANĂ FRANCEZĂ (RAGOUT JARDINIERE)

Pentru 12 persoane iei 2 kg. de carne în unt. In altă cratiță rumenești legu: boabe, unul sau doi morcovi în rondele,

După ce legumele s'au rumenit, le tița mai

i de vifel pe care le rumenești mele, 24 arpagicuri, mazăre buchetul.

pui deasupra cărnei, în cra-

Acoperi și lași să fiarbă până ce e gata.

FRIPTURĂ DE VIȚEL PENTRU BOLNAVI

VITEL CU$ T aie în pipe

SMÂNTÂNĂ

bucăți mici came de vițel și pune-o la foc cu unt, sare și •ă și pune la foc. Când va fi pe jumătate făcută, adaugă-i amestecă^ și, când făina tinde să se rumenească, toarnă sr. smântână. Să fiarbă pe foc domol și

VIȚEL SUB TOCĂTURĂ

SULURI DE VIȚEL printr'o sită cu ajutorul unui pisălog.

COTLETE IN PLIC

Iei costițe mici de vițel și le marinezi, timp de o noapte sau o zi, în untdelemn în care ai pus pătrunjel, ceapă, usturoiu, ciuperci, toate tocate mărunt, sare și piper.

Apoi într'o hârtie, de două ori mai mare ca cotleta, și pe carte ai uns-o cu unt, presări pătrunjel tocat. Pui cotleta, pui deasupra alt rând de pătrunjel, închizi bine hârtia și frigi la grătar.

Servești în hârtie.

BLACHETA DE VIȚEL

O jumătate kg. de piept de vițel, o tai în bucăți. Pune-le într'o oală și toarnă deasupra apa fierbinte până ce carnea e acoperită. Sărezi. După 20 minute scoți carnea.

Apoi faci sosul acesta:

Pui într'o cratiță unt cât o jumătate de ou; când s'a topit pune 2 linguri de făină, amestecă cu lingura de lemn și nu lași să se rumenească; adaugă 2 pahare de apă, sare, piper și buchetul fără usturoiu.

Proporțiile pentru 4 persoane.

Iei o jumătate kg. de ficat, îl tai în felii și-l pui în cratiță cu unt cât un ou, dar numai după ce

FICAT DE VIȚEL LA GRATAR

untul s'a topit și înfierbântat. Sărezi, lași 15 minute pe foc și când furculița intră ușor în ficat fără să iasă sânge, ficatul e gata.

Servește cu un sos maître d'hotel. (Vezi sosurile).

FICAT DE VIȚEL CU ARPAGIC

ESCALOP „FRANCHARD" lângă vițel, sărezi și piperezi. Mai pui și câteva ciuperci spălate cu

vițel pentru
în unt. Din
cimbru și u

MÂNCARE DE VIȚEL CU OREZ

...hi trei rinichi; după ce s'a luat spuma, rinichii se taie în felii subțiri.

Prăjești ...i 4 cepe de mărime mijlocie și taie-le felii după ce s'au rumenit, adăugând zeamă de carne și făină pe un vârf de cuțit. Acestea vor fierbe împreună, apoi vor fi strecurate.

In acest sos strecurat, adaugă rinichii, o foaie de dafin, puțin piper boabe, și un pahar de vin alb.

Lași să fiarbă toate împreună la foc domol.

Din altă parte ai fiert orez în apă sărată, dar bobul să rămâie netereinit.

ȘNIȚEL DE VIȚEL

Luați carne dela pulpă, băteți-o, tăiați-o în felii subțiri, sărați și piperați.

Tăvăliți carnea în ou bătut, apoi în praf de pesmete sau în făină și puneți în cratița în care ați înfierbântat untul.

Tot la fel se pregătesc costișele de miel și puiul foarte primăvară.

VIȚEL BURGHEZ

La un kg. și jumătate de vițel, împănează-l cu slănină și leagă-l spre a nu se răspândi.

Umple cu doi litri zeamă de carne, un picior de vițel, o bucată de șoriciu. Pune să fiarbă.

La întâiul clocot adaogă:

400 gr. morcovi, 300 gr. ceapă, 3 cuișoare în ceapă, un buchet, sare și piper.

Să fiarbă domol 3 ore cu capacul pus numai pe a treia parte a cratiței.

Cu 20 minute înainte de a scoate carnea, acoperă complet punând foc peste capac.

Stropește cu zeama din cratiță, de 5, 6 ori în timpul fierberii.

Când vițelul e fiert, scoate-l în farfurie, aruncă buchetul și trece sosul prin strecurătoare.

O parte a sosului rezerv-o pentru a doua zi, spre a fi mâncat transformat în aspic.

VIȚEL PROVENSAL

1 kg. de piept de vițel tocat în bucăți de 6 centimetri pătrați. Taci și 200 gr. ceapă, toci împreună ½ foaie de dafin, puțin cimbru și 1 cățel usturoiu.

Intr'o cratiță pune 100 gr. untdelemn. Pune carnea, ceapa, dafinul, cimbrul, usturoiul cu sare și piper.

Pune pe foc domol, cu jăratic peste capac. Să fiarbă 2 ore, amestecând cu lingura de lemn din 5 în 5 minute. Adaugă 500 gr. zeamă de carne și 2 linguri de pătrunjel tocat.

Să mai fiarbă 5 minute. Pui carnea în farfurie, torni sosul peste ea și servești.

FICAT DE VIȚEL (PREGĂTIRE ITALIANĂ)

Taie 1 kg. ficat în felii lungi groase de 2 centimetri.

In cratița cu unt proaspăt topit pune aceste bucăți să fiarbă 6 minute: 3 pe o parte, 3 pe cealaltă.

Scoate ficatul din cratiță și ține-l la cald.

In untul rămas pune: 25 gr. făină, 25 gr. eșalotă sau ceapă tocată, câteva ciuperci spălate, curățate și tocate.

Amestecă pe foc adăugând 200 gr. vin alb și 200 gr. zeamă de carne. Să scadă zece minute. Adaugă sosului o lingură de pătrunjel tocat. Dacă sosul e prea scăzut, mai adăugați puțină zeamă de carne.

FICAT DE VIȚEL PREGĂTIRE ENGLEZĂ

Taie un kg. de ficat în felii lungi de 2 centimetri, tăvălește în făină, după ce le-ai sărat și piperat. Pune-le în cratița cu unt să le rumenești. Rumenește câte 5 minute în fiecare parte. Scoate-le și ține-le la cald.

In untul cratiței pui să se rumenească felii de slănină slabă (costiță afumată). In farfurie pui straturi de ficat și de slănină, iar în

Toarnă sosul deasupra și zeama ...

FICAT DE VIȚEL RURGHEZ

Împănează 1 kg. ficat cu slănină tăvălită în sare și piper. Rumenește ficatul în unt, întorcând bucata de mai multe ori.

Când s'a prăjit, scoate-l la cald, iar în cratiță pune 20 gr. făină. Amestecă pe foc cu lingura de lemn 4 minute. Adaugă: 500 gr. apă, 500 gr. vin alb, un buchet, o ceapă cu 2 cuișoare, sare, piper.

Să fiarbă.

Pune din nou ficatul în cratiță și adaugă 2 bucăți carote.

Acoperă pe trei sferturi și lasă să fiarbă la foc foarte domol.

După 2 ore de fierbere, adaugă 10 cepe tăiate lungi de 3 centimetri, curățate și rumenite în unt.

Să mai fiarbă un ceas.

Scoți ficatul în farfurie. Treci sosul prin strecurătoare, după ce ai aruncat buchetul și ceapa unde au fost înfipte cuișoarele; torni sosul peste ficat și servești.

Morcovii ...

PICIOARE DE VIȚEL SOS „POULETTE'

Ia 2 picioare de vițel și scoate-le osul cel mare din mijloc. Opărește-le și fierbe cu: ceapă, buchetul, 1 cățel de usturoiu, 1 cuișor înfipt în ceapă, 100 gr. oțet, 120 gr. apă, sare, piper.

Când picioarele au fiert, scoate micile oscioare cu cea mai mare

ESCALOPE UNGUREȘTI

VIȚEL CU ȘUNCĂ „SINGARA[46] cu cotletele; să fie groase de 1 jum. centimetru. Rumenește șunca în unt timp de 5 minute.

Pune cotletele în farfurie, peste fiecare o bucată de șuncă. Sosul cotletelor îl cureți de grăsime, îl treci prin sită și-l torni peste cotlete.

Sosul spaniol este un sos care se prepară din: carne de vițel trei sferturi, carne de vacă un sfert, buchetul, sare, piper, un rântaș de unt cu făină, carote..

COTLETE DE VIȚEL „A LA DREMY“

VIȚEL GRĂDINĂREȘTE

VIȚEL MARENGO

Taie vițelul în bucăți potrivite ca pentru oricare mâncare cu sos. Pune bucățile sărate și piperate să se rumenească în untdelemn. După ce carnea s'a rumenit adaugă o ceapă tăiată. Adaugă și 300 gr. vin alb, făcându-l să scadă pe jumătate. Apoi umple cu 500 gr. zeamă de carne și 2 linguri de sos tomat. Să fiarbă un ceas și jumătate.

Această mâncare trebue pregătită cu destul usturoiu. De aceea,

FLEICA DE VIȚEL

Iei o bună bucată de vițel, o tai bucăți și o pui într'o cratiță cu un litru de zeamă de carne și 1 litru esență de carne și legume. Neavând această esență se pune numai zeama de carne. Acoperă și lasă să fiarbă o oră.

Adaugă apoi un număr de cartofi tăiați bucăți, puțin morcov tăiat foarte subțire, câteva [illegible], fasole verde, mazăre verde.

RINICHI DE VIȚEL „MAITRE D'HOTEL" bucățile în unt, tăvălește-le în ou și pesmete și pune-ie la grătar câte

RINICHI DE VIȚEL CU SOS

Tai [illegible] ne 100 gr. unt în cratită si când s'a
jele gros[illegible] înfierbântat pune bucătile entru ca toate bucătile
de rinichi, sare și piper. [illegible]
să se coacă egal. După 6 minute pune rinichiul într'o [illegible]
să se scurgă untul.

În altă cratiță pune 300 gr. vin alb, sare și piper; să scadă [illegible]
sfert. Pune iarăși rinichiul în cratiță și presară deasupra 25 g

Tocmai la fel se pregătesc și rinichii de vacă.

CAPUL DE VIȚEL

SANDVICIURI DE VIȚEL

[illegible] felii escalopate de vițel și de vacă. Le bați bine spre a le lăți. Faci apoi o tocătură cu: carne de cârnat, ciuperci, miez de pâine muiat în lapte, trufe dacă ai, sare și piper. Fă amestecul, ia din el și pune între o felie de vițel și alta de vacă. Legi câteva sandviciuri ce ai făcut și le pui să se coacă într'o cratiță cu unt și slănină.

Serveşti cald cu sosul deasupra.

VIȚEL CAVALERESC

COTLETE DE VIȚEL BORDELEZE

ipenci, pătrunjel tocat,

frigăruie în care înfig

Fă o tocătură cu rămășițe de păsări fripte, ciuperci, pătrunjel, esalotă, sau în lipsă, ceapă, sare, piper, un ou întreg și o bucată de miez de pâine muiat în zeamă de carne. Întinde o parte a tocăturii într'o tavă; pune cotletele deasupra și acoperă cu restul tocăturii. Adaugă bucățele de unt. Pune la cuptor nu prea fierbinte să se coacă cel puțin o oră.

n o ceapă tocată în rotogoale subțiri, o carota
et garnit, câteva bucățele de slănină. Așează și

VIȚEL MONTROUGE

u începe să se coloreze, stropește cu untul din t
rtie untată, pune capacul și mai lasă la cuptor ½
și scoate tigaia din cuptor, ia vițelul și pune-l
acoperă iarăși cu hârtie. In tigaie toarnă 100 g
amestecă mereu ca să desprinzi cele depuse pe p

tigăiei. Când
... a scăzut la jumătate, adaugă 250 gr. de s
tână și lasă până ce ai obținut un sos bine legat pe care îl treci prin sită. Sosul acesta ține-l la cald la bain-marie.

Curăță 500 gr. de ciuperci, taie-le subțiri și pune-le într'o cu 50 gr. unt fierbinte și salată până încep a se colora. Umple percile cu sosul de smântână, și lasă să fiarbă bine.

Vițelul taie-l în escalope, așează feliile în jurul ciupercil care le-ai pus în mijloc.

VIȚEL FRIPT IN MARINATĂ

Marinează timp de 8 ore în oțet, untdelemn, sare, piper, dafi cimbru, pătrunjel, 3—4 cuișoare, morcovi, tăiați rotogoale, și 2 cepe fel, o bună friptură de vițel împănată cu slănină. Întoarce de mu multe ori vițelul în marinată. Apoi pui carnea la cuptor stropind-o cu marinata ei. Vițelul trebue să fie bine fript. Când e gata, tre sosul prin sită și-i adaugi o linguriță de fecală de cartofi subțiată c o picătură de apă.

VIȚELUL CASEI NOASTRE

și ține-le la păstrare apoi pune în loc 1 kg. și jumăt
Scoate grăsimea și toarnă 3 pahare de zeamă de car
pune apă. Când fierberea tare a început, trage crat
ginе pentru ca focul să se potolească și pui o lingură
de făină pe care ai subțiat-o prealabil într'o jumătate pahar d
și *4* **cartofi tăiați mărunt,** sosul. Atunci pui costițele,
buchetul ... cu mărunt, ... l cunoscut, sare și piper.
Acoperе cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore și jumătate,
când carnea din timp în timp.

Când zeama a scăzut pe jumătate, trece-o prin sită și to
peste carne și legumele așezate în farfurie.

ESCALOPĂ NATURALĂ

înfierbântă tare într'o cratiță, unt proaspăt cât o nucă și 3 linguri de untdelemn.

Apoi taie escalope de vițel sărate și piperate. După 5 minut
întoarce-le pe cealaltă parte. După alte 5 minute scoate-le și ține-l
pe o farfurie la cald.

Scoate grăsimea din cratiță și toarnă, în loc, 12 linguri de vin al
și zeamă de carne sau apă, în părți egale. Cu o lingură de lemn răzui
fundul cratiței spre a scoate tot ce s'a prins. Să fiarbă tare 2 minute
Trage cratița de pe flacăre și adaugi unt cât trebue. Apoi toarnă ace
sos peste escalope.

ESCALOPE CU TARHON

Pregătește escalopele exact ca cele de mai sus, atât numai că adaugi și tarhon tocat, când ai tras cratița de pe flacără.

VIȚEL MARE FANTEZIE

Pui într'o cratimă ceapă, morcovi, ramuri de țelină, cimbru, foi de dafin, usturoiu, slănină tăiată în bucăți, apoi așezi deasupra o pulpă de vițel împănată și fără os. Stropești cu vin alb și un pahar de legumele.

COSTIȚE DE VIȚEL POJARSKI

COSTIȚE DE VIȚEL SĂLTATE

COSTIȚE DE VIȚEL ȚĂRĂNEȘTE

PULPA DE VITEL IN VIN ALB

1 kg. și 500 gr. pulpă de vițel, ta •*"- ' ■"
— •'-valește-le în

le sare
părțile
lăsând

XVIII. CARNEA DE PORC

Am spus, când am vorbit despre carnea de vacă cum că c
animalului tăiat recent este moale şi nu se întăreşte decât cam
o jumătate de zi. Carnea proaspătă este întotdeauna tare la p
şi nu se moaie decât atunci când se învecheşte. Prin urmare
confundăm moliciunea unei cărni recent tăiată cu moliciunea
[illegible]

În special carnea proaspătă de porc trebue să fie tare, tr
firie şi cu firele strânse, apoi să fie infiltrată de grăsime. Gră
porcului trebue să fie curat albă.

Porcii sunt atinşi de unele boale periculoase, precum lepra
lepra nu este specială carnei de porc. Porcul fiind cel mai
dintre animale, carnea lor, când e infectată, comunică omului
glica".

Când porcul a fost bolnav de lepră, carnea lui este ume

SFATURI ȘI ÎNDRUMĂRI

la cel puţin 48 de grade.

Cu trichinoza este altceva, ea nu prezintă pe carne niciun se
care s'o descoperi. Numai veterinarii pot descoperi această boală
microscopul.

Carnea de porc bolnavă de această trichină,

învechi

deşi e mai bine să fie înlăturată, decât numai

70 grade căldură.

Deci: nu mâncaţi niciodată carne de porc car

decât pe jumătate.

poate fi mâncată friptă puternic la

PORCUL TRECUT PRIN MARINATĂ

mucigăioasă. Când o tai, prezintă mici bășicuțe gelatinoase și trans

Când zeama s'a răcit pune în ea o bucată de carne de porc ca să se marineze timp de 24 ore.

În timpul acesta pregătește următorul sos: fă un rântaș mai închis cu unt cât 2 nuci, 2 linguri pline de făină, adaugă 2 eșalote, în lipsă 2 cepe, un cățel de usturoiu tocat, o rămurică de pătrunjel.

Să fiarbă 2 minute. Umple cu ½ pahar de vin alb, un pahar de zeamă de carne și un pahar și jumătate din marinată în care a stat carnea. Adaugă: sare, piper, nucșoară, cimbru, o cuișoară și jumătate foaie de dafin. Timp de 45 minute ... domol. Să nu acoperi cratița și să scoți mereu grăsimea.

Dând la masă adaugă zeama friptura cu grăsimea scoasă. Treci sosul prin sită peste carne.

FRIPTURĂ ȚĂRĂNEASCĂ

Pune într'o cratiță ... o lingură de untură de porc, apoi înăuntru așează 2 cepe ... de porc. Nu acoperi cratița. Timp de ... cimbru, dafin, cățel de ... tate pahare de apă în ... rasă. Să pâlpâie acoperit ... prin sită și lasă-l să se ... cu un cățel de usturoiu. Apoi amestecă ... o lingură de pătrunjel tocat, 2 lingurițe ... și piper. Toarnă sosul în farfurie, așează cotletele și ... ține farfuria la cald pe mașină.

Scoate grăsimea din cratiță. Toarnă vreo trei linguri de apă caldă, rade cu lingura de lemn fundul cratiței pe foc tare.

Toarnă peste cotlete și servește cu cartofi prăjiți.

O excelentă mâncare.

CĂRNAT FRANȚUZESC

Toacă 250 gr. de carne slabă și 400 gr. de slănină proaspătă. Toacă ... gr. de ficat proaspăt (foie gras) și treci prin sită. Pune tocătura într'o cratiță și adaugă-i 2 ouă proaspete, 50 gr. ceapă rumenită în unt, 100 gr. smântână, 15 gr. sare, puțin praf de piper alb, și foarte puțină nucșoară albă. Amestecă bine totul.

Umple cu această tocătură mațele fără a îndesa prea mult, lungă cârnații cât vrei de lungi. Apoi îi așezi pe un grătar și îi afunzi într'un vas plin, pe trei sferturi cu apă în clocot. Timp de 15 minute cârnații să stea în clocotul apei. Să se răcească.

Când îi servești, înțeapă cârnații cu un ac, îi înfășori într'o hârtie unsă și îi frigi încet pe grătar.

PURCELUL ÎN FAȘĂ

Iată o pregătire exotică.

Umple purcelul de lapte cu sare, piper și câteva cuișoare, învelește-l într'un șervet alb pe care îl coși; apoi îl pui într'o cratiță mare sau într'o oală. Umpli cu zeamă de carne și 2 pahare de vin alb; adaugi sare, piper, foaie de dafin, cuișoare. Să fiarbă 3—4 ore pe foc domol cu cratița ermetic închisă.

Se mănâncă sau foarte cald, sau foarte rece.

PORCUL IN MIEZ DE PÂINE

Ia o bucată de muşchiu şi taie-l rotund. Infierbântă unt î
tiţă şi pune-l acolo. Rumeneşte-l pe ambele părţi. Apoi tăvăleş
miez de pâine şi adaugă sare, piper, ceapă, usturoiu şi pătrunjel
Umple cu un pahar de zeamă de carne. Acoperă cratiţa şi laşi p
Când scoţi la masă adaugă o idee de oţet.
Se serveşte cu piureu de mazăre.

PURCELUŞUL EXCENTRIC

Pune la fiert înnăbuşit, cu capacul pus, muşchiul unui porc
tânăr, să fiarbă dimpreună cu bucăţi de slănină, câteva arpagic
buchetul compus din: pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, ustur
o cuişoară.
Când carnea e friptă, tai-o în felii egale.
După aceea refă bucata de muşchiu aşa cum a fost înainte
fi tăiat, introducând printre feliile de carne piureu gros de m
proaspătă care a fiert cu ceapă şi lăptuci.
Acoperă cu un sos Béchamel piperat. (Vezi capitolul sosu
Presară deasupra albuş de ou bătut în spumă şi pesmete
un strat cât mai gros.
Pune câteva minute la cuptor.

i-i ficatul

PURCEL CU VARZĂ ACRĂ

Tai carnea de porc şi o pui într'o cratiţă cu untură spre
rumeni foarte puţin dimpreună cu bucăţile de costiţă afumată.
După aceea în altă cratiţă aşezi în straturi: untură, varză, c
costiţă ... cratiţă etc.
[locul acestui amestec
... c pui un buchet compus din pătr
cimbru, foaie de dafin ...
î, presară peste tot boabe de piper negru, ie de varză.
Aşezând ...
Ultimul strat să ...
Umple cu zeamă ...
Acoperă cratiţa şi ...

CÂRNAȚI DE PORC CU VIN ȘI OUĂ

Coace carnații în unt sau untură. Scoate grăsimea. Toarnă un pahar de vin alb și lasă ca să scadă

...ucă fă un rântaș cu unt sau o nucă mare și a... ...int cu un pahar și jumătate de zeamă de carne. ...a mai rămas după ce a scăzut, leagă cu un găl... ...ă peste cârnați.

...se de un deget, taie puțin din os, bate-le, mari... ...in, piper, zeamă de lămâie sau oțet; pune-le pe ...le pe amândouă părțile. Se sărează și se dau la

COSTIȚE DE PORC PRĂJITE

...ele mai subțiri, marinează-le cum s'a spus mai sus; ...în ou bătut și în pesmet, prăjește-le în untură fier... ...niși cu lămâie.

Ada... ...așa și fără să le marinezi.

...mușchiu de porc, curăță-le de piei, bate-le puțin, ...două părțile pe un foc iute, adaugă o lingură de ...se fi rumenite toarnă peste ele un pahar de Madera, ...ă de carne, sare, piper, pătrunjel, puțină zeamă de ...30 gr. de trufe fine curățate fiii lipsa trufelor se

...mâncarea va fi scăzută, servește-o turnând sosul peste

TOCANĂ

...ce ca cea de carne de vacă.

Servește cald.

COSTIȚE DE PORC PE GRĂTAR

Taie costițe grai nează-le în untdelem binte și dă-le la

Se pot găti

MÂNCARE DE MUSCHIU DE PORC CU TRUFE

ȘORICIU FRIPT

Iei o bucată de șoriciu, mai ales de p peste apă fierbinte. Când șoricul s'a mui< lat, și-1 pui să se frigă, stropindu-1 mereu peste

COSTIȚE DE PORC GĂTITE CA LA VEI

Iei o bucată de costiță, o sărezi și o [împănată cu cuișoare și scorțișoară. Când rumeni, înțepi carnea cu o furculiță mare guri de lapte dulce; focul trebue să fie n laptele. Urmezi

FRIPTURĂ DE CARNE DE PORC

Ia carne pulpă sau mușchiu, freac-o las-o să stea cel puțin un ceas, apoi, sau pu cu unt sau pune-o la cuptor cu unt

PURCEL ÎN ZEAMĂ DE CARNE

Sărează și piperează purcelul și pe înăuntru îi pui și buchetul împreună cu într'o cratiță, umple-1 cu zeamă de carne alb urcel, și o pui într'o cratiță it, îl crestezi în lung și în L în grăsimea ce se topește :u varză roșie, sau acră, cu

SEȚIA

pui la foc cu unt, cu ceapă carnea și ceapa încep a se și torni peste ea câteva lin- >otolit când începi să torni cu sare, piper și usturoiu, ne-o la frigare și stropește-o când în când stropește-o cu și bine friptă. din afară și pe dinăuntru, o cuișoară. Leagă-1, pune-1 și cu 2—3 păhăruțe ae vin âteva

PICIORUL DE PORC

Curăță un picior de porc punându-1 în apă fierbinte spre a-i rade părul. După aceea, cu un cuțit taie-1 în lungime și fiecare bucată învelește-o într'o bucată de pânză pe care o legi strâns cu ață la fiecare capăt. Pune bucățile într'o cratiță și țintuește-le la fund, apăsându-le cu o scândurică. Umple cratița cu apă și adaugă sare, piper, 3 căței de usturoiu și buchetul. Să fiarbă *4* până la 5 ore.

Scoate bucățile de carne, lasă-le să se răcească, desfă pânza, moa- iele în untdelemn și tăvălește-le în pesmete. Pune apoi, la grătar 15—20 minute.

CAPUL DE PORC

2
2

Curăță capul c pune-1 într'o cratiță

le porc punându-1 prealabil în apă fiartă. Apoi toarnă apă până îl acoperi, adaugă: sare, piper, în rondele, buchetul. Să fiarbă 5 ore

Fiind fierţi, taie în fâşii mici, carnea, şoriciul şi limba; pune multă sare, piper şi pătrunjel ras; mai adaugi şi câteva foi de dafin.

Toate acestea le pui într'o formă sau într'o oală, acoperi cu o pânză albă, pui deasupra o greutate ca să apese, iar a doua zi, răsturnă carnea care ia forma unei galantine.

PIFTIE DE PORC

deasupra şi lăsaţi să se

Să nu acoperiţi până nu s'a închegat.

SARMALELE DE VARZĂ ACRĂ ŞI DULCE

(A se consulta capitolul XV al cărnei de vacă).

CÂRNĂCIORI ŞIPOLATA (CHIPOLATA)

Iată cârnăciorii care se întrebuinţează în Franţa pentru unele mâncări. În special, sunt recomandaţi pentru o preparaţie a curcanului care se găseşte în acest tratat, la capitolul respectiv.

Aceşti cârnăciori se prepară astfel în casă:

Iei 250 gr. carne de porc slabă, 250 gr. slănină fără şoriciu şi nervi. Toci împreună adăugând sare, piper, cimbru, chimion, foaie de dafin, toate pisate. Apoi iei un maţ de 1 metru, îl cureţi, îl speli bine. Introduci tocătura până când faci cârnatul lung de 4 centimetri, şi răsuceşti maţul; apoi umpli mai departe şi faci astfel un lanţ de cârnăciori.

Întrebuinţezi apoi câţi cârnăciori doreşti.

COTLETE DE PORC PROVENSALE

CALTABO ȘI

Ia 300 gr. carne slabă de porc de tocătură și 100 gr. slănină, 50 gr. orez, sare, piper, stafide, ceapă rasă, enibahar, cocozari. Toci carnea și slănina, moi cu 100 gr. zeamă de carne, amesteci iarăși, pui și celelalte elemente; amesteci din nou. Iei mața de grosimea consacrată, le curăți și le speli bine, le lași să se usuce, apoi introduci tocătura, umpli până la 15 centimetri, legi deschizăturile și pui să fiarbă în zeamă de carne. Trebue să fiarbă până ce cârnatul are umflătura caracteristică.

Se mănâncă

PORC CU SOS ROBERT

Ia mușchiul de porc și curăță-i ă pe toate fetele. Apoi măie în întindere mai mult ca un ce adaugă: Ib, buchetul obișnuit, o ceapă în-

Apoi pune-l într'o cratiță cu z pipărat. Să se rumenească deopotriv 200 gr. zeamă de carne, 200 gr. vin a țepată cu două cuișoare.

Acopere cratița cu totul. Lasă ca să fiarbă două carnea de patru ori cu sosul din tigaie.

rântaș 300 gr. ze

CÂRNAȚI FRIPȚI IN VIN

Pune cârnați de porc în cratiță cu 200 gr. vin alb și piper. Acoperă cratița și fierbe-i 10 minute.

FRIGĂRUILE AGHIUȚĂ

XIX. CARNEA DE BERBEC $1 DE MIEL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

GIGOUL MEU

Pentru un gigot cântărind două kilograme și jumătate între
jeci: 150 gr. ceapă, 150 gr. carote sau morcovi, 150 gr. șoriciu de sla
proaspătă, toate acestea tăiate mărunt. Apoi buchetul cu pătru
cimbru, dafin și usturoiu, 4 linguri de untură, un litru și jumăta
zeamă de carne și un pahar de vin alb.

In un gigot care a stat, adică să nu fie prea proaspăt, sc
osul dinăuntru și scurtează-i osul cel mare.

2
1

rote yuchetul. Deasupra așezi gigoul,
cât toarnă vinul. Nu acoperi a să fiarbă
și 1 tare până ce a scăzut tot lichidul,
crat Atunci toarnă irne care trebue să
ita acopere gigoul.
și i început fierberea, acopere cu o
las hârtie apoi cu capacul și >tor. Să

GIGOUL BRUTARULUI

Proporțiile: 750 gr. cartofi tocați în rondele groase, 250 gr. ceapă tocată în felii subțiri* unt cât un ou și tot atâta ceapă.

BERBECUL PE ZARZAVAT

Taie carnea în bucăți ca nează fiecare bucată cu slăni de usturoiu strivit.

Bucățelele de berbec p patru, vreo 2 carote tocate s 500 gr. vin negru, % pahar d vreo 5 ore să marineze.

In altă cratiță pune 50 j delemn; lasă să se iopească și așteaptă să se rumenească

URI (DAUBE)

m de 100 gr. Să fie, să zicem, 1 kg.Jmpă- ină tăvălită în pătrunjel tocat și un cățel une-le într'o cratiță cu ceapă tăiată în ubțire, sare, piper și buchetul. Umple cu e oțet de vin, % pahar de coniac. Să stea

gr. slănină grasă și vreo 3 linguri de unt- slănina, adaugă o ceapă tăiată în patru Adăogi bucățelele de berbec și legumele umenească, amestecând puțin pune

BERBECUL CU FASOLE ALBĂ

fierbinte cu sare și piper; adaugă buchetul clasic. Să înceapă fierberea, amestecă mereu cu lingura și lasă pe foc domol 50 de minute.

Atunci treci bucățelele de carne în altă cratiță și adaugă costița și arpagicul ținute în rezervă. Toarnă sosul deasupra, adaugă câteva linguri de ... încet la cuptor.

In sfârșit adau pâlpâie în cuptor c ... agă o cantitate de fasole albă coaptă în unt. Să mai ...

Să se servească în cratița de pământ.

Rumenește în untură 1 kg. și 500 gr. de spată sau piept de berbec tocat în bucăți cam de 60—70 gr. Pune sare, praf de ... gură de zahăr pisat. Când carnea a fost rumenit

COSTIȚELE CU CARTOFI

Iei câteva costițe, le dai sare și piper și le rumenești în unt pe amândouă părțile. După aceea le așezi într'o cratiță de pământ cu 2 cepi tăiate foarte mărunt și rumenite foarte puțin în unt, umple cu puțină zeamă de carne albă care să acopere aproape carnea și legumele. Adaugi buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu strivit. Acoperă cratița și pune-o la cuptor.

NAVARINUL DE BERBEC DE PRIMĂVARA

COTLETELE PROVENSALE

Rumenește cotletele în untdelemn, apoi așează-le pe franzeluțe prăjite tot în untdelemn.

Alcopere fiecare costiță cu sos Soubise (vezi capitolul sosurilor)

Ia puţină slănină de piept, câteva sardele (anchois), spălate. Ta- şi amestecă-le cu boabe de piper, 2 esalote şi pătrunjel, o foaie de Q, tarhon, Totul să fie tocat ca praful.

BERBEC CU SARDELE

SPATA BERBECULUI

RINICHI DE BERBEC EXTRA

IRIS TEW (AIRIS ETU)

Ragu-ul irlandez

Tai în bucăţi pătrate spată şi piept de berbec; scoate întru simea cărnei dacă e prea grasă.

Tai felii subţiri de cartofi, napi, dacă sunt, albul prazului, ţelină. Toacă şi un căţel de usturoiu şi amestecă

Acest loc îl umpli cu ciuperci făcute în unt şi cârnaţi „chipolata" (vezi capitolul carnei de porc) fripţi pe grătar.

Cu vin alb faci fundul cratiţei spre a desprinde tot ce s'a lipit, daugi şi sos tocat şi mai pui şi câteva bucăţele de unt proaspăt.

Adaugi pătrunjel tocat şi puţină zeamă de carne.

Acest sos îl torni peste rinichii din castron.

Intr'o cratiță pui jumătatea bucăților d
legumele, apoi iarăși carnea și iarăși legume
moriță și pui un buchet înăuntru cu 2 cuișo
Pune apă rece până ce acoperi totul.
Pui pe foc, ap

să lege mâncarea.

Scoți carnea în farfurie, torni sosul deasupra și

Scoți buchetul, pu presari pătrunjel tocat.

NAVARIN DE BERBEC

Se face întocmai ca ragu-ul de vițel (vezi ragu-ul acesta).

Pentru 6 persoane iei un kg. carne, o tai bucăți și o rumenești în unt. In altă parte rumenește în cratiță în unt și puțin zahăr, legumele următoare: un morcov tăiat în rondele, 6 napi, un pumn de mazăre

Pui legumele peste carne, adaugi vreo 10 cartofi tăiați mărunt, o lingură de făină, sare, piper, buchetul. Acoperi cratița, și lași să fiarbă între trei și patru ore.

GIGOUL CU CARTOFI

Iei o pulpă de berbec și împănezi coada cu un cățel de usturoiu. Il așezi într'o cratiță de pământ, conținând puțină apă rece. Il sărezi, îl stropești cu unt și-l pui la cuptor foarte fierbinte. Il stropești din când în când.

In altă parte tai cartofi în bucăți subțiri, o ceapă tăiată la fel, un cățel de usturoiu tocat, foaie de dafin, cimbru. Sărezi și piperezi. După 20 minute, scoți carnea și o rezervi la cald. In locul cărnei pui

rată. Cratița e pusă pe mașină.

De îndată ce începe să fiarbă, culci peste ele gigoul stropit cu puțin unt și pune iarăși la cuptor; până când va fi copt definitiv, gigoul va fi întors de două ori.

GIGOUL CU FASOLE

GIGOUL CU SLĂNINA CĂRNOASĂ

Rumeneşti bucăţi de berbec punând alături o ceapă, slănină şi unt, adaugi şi o lingură de făină care va trebui rumenită. Adaugi vin negru până la înălţime, un buchet, sare şi piper.

Să scadă încet. Cine vrea, poate pune şi cartofi.

GIGOUL DE FAMILIE

Scoate carnea de pe os. Pe partea cărnei care a fost pe os, înfige patru cuişori, un grăunte de piper sfărâmat în bucăţele şi puţină scorţişoară. Freacă cu sare multă de tot şi lasă ca să se marineze, 24 de ore.

Gigoul va sta tot acest timp în acest amestec: un pahar de vin negru, un pahar de vin alb, un pahar de oţet de vin, sare, piper, ceapă şi morcovi tăiaţi în rondele. Mai adaugă oasele gigoului şi un picior de viţel.

După 24 ore, cel puţin, scoate gigoul, reformează-l cum a fost,

Gigoul fiind împănat, îl pui într'o cratiţă sau o tavă de sorîciu. Torni deasupra toată marinata în care a stat gigoul 24 ore, pui şi toate legumele ce au fost acolo şi adaugi zeamă de carne până când să rămâie numai 2 degete goală tava.

Să fiarbă 6 ore la foc domol.

Ridici gigoul, scoţi aţa, îl aşezi într'o farfurie şi torni deasupra zeama trecută prin sită.

COTLETE DE BERBEC MARINATE

Marinezi cotletele timp de 24 ore în oţet şi untdelemn în care vei pune: morcovi, ceapă tăiată, pătrunjel, cuişori, piper boabe. Lichidul să acopere carnea.

După 24 ore, faci un uşor rântaş cu zeamă de carne, torni înăuntru toată marinata în care a stat cotletele şi laşi să fiarbă dela 2 la 3 ore. Trece zeama prin sită şi scoate grăsimea.

Cotletele, după ce le-ai şters, le pui în unt fierbinte să stea foarte puţin, apoi trece-le în sosul preparat unde se vor găti cu încetul.

COTELETE DE MIEL LA COPTOR

Taie subţire două cepi şi rumeneşte-le în unt. Tai şi câtiva cartofi în felii subţiri, pe care, împreună cu ceapa, îi pui într'o tavă unsă cu unt. Pui sare, piper şi un pahar de vin cu zeamă de carne concentrată.

Să se coacă la cuptor moderat.

Ia cotlete şi rumeneşte-le în unt pe amândouă părtile, apoi vâră-le în stratul de cartofi şi ceapă, adăugând câteva bucăţi de unt şi termină la cuptor.

Când cotletele vor fi gata, zeama de carne va trebui să fie evaporată, iar cartofii prăjiţi bine.

FRIPTURĂ DE MIEL MOCĂNEASCĂ

Ia piciorul dindărăt, împănează-1 cu usturoiu şi cu rosmarin, unge-1 cu unt, pipereazâ-1, şărează-1 şi apoi pune-1 la cuptor. Din când în când stropeşte-1 cu puţină zeamă de carne.

MIEL CU CIUPERCI

JTaie carnea bucăţele, rumeneşte-o în unt, apoi pune puţină ceapă tăiată mărunt. Rumeneşte-o, adaugă puţină făină şi când se va rumeni puţin adaugă ciupercile bine curăţate.

Acoperă, lasă să dănţuiască puţin şi adadugă-i jumătate pahar de vin alb, sare, piper, pătrunjel, puţin usturoiu, zeamă de carne. Acoperă şi lasă să scadă.

FRIPTURĂ DE MIEL PENTRU BOLNAVI

Ia o bucată de miel din coapsă, pune-o cu unt şi sare într'o farfurie de pământ, pune farfuria pe un foc potrivit şi acoper'o.

Pune foc şi pe capac şi las-o să se frigă încet. D«J va fi necesar, o poţi stropi, din când în când, cu niţică zeamă de carne. Când va fi rumenă, o scoţi pe farfurie, scoţi grăsimea din sos, o torni peste carne şi o serveşti.

DROB DE MIEL

Fierbi bine bojocii, îi toci mărunt, prăjeşti ceapă tocată, moi puţin miez de franzelă în lapte, pătrunjel şi puţin mărar, pui sare, piper şi puţine cuişoare pisate, întinzi prapurul, pui umplutura la mijloc, închizi bine. într'o tavă înferbânţi unt sau untură, aşezi drobul Spui la cuptor. Din când în

când iei cu lingura grăsimea și stropești robul.

MÂNCARE DE MIEL UNGUREASCĂ

STUFAT DE MIEL

...parte neînrosă). Când carnea va fi pe...
...le și pui puțin oțet. Se poate pune și...

...are se poate face și cu arpagic, și cu carne de...

SPANAC CU MIEL

Un kg. de carne.

Cureți și speli bine un kg. de spanac, apoi îl opărești. Carnea o tai bucățele, o rumenești în unt, rumenești puțină ceapă rasă, și o linguriță de făină și adaugi spanacul, puțină zeamă de carne, sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade și servești.

Când faci spanacul cu carne de vacă, după ce rumenești carnea, ceapa și făina, torni zeama de carne și lași să fiarbă bine înainte de a pune spanacul.

MACRIȘ CU MIEL

Se face întocmai ca spanacul. Dar spre a nu fi prea acră mâncarea, poți amesteca și puțin spanac, sau vreo 2 gălbenușuri de ouă, aproape de dat la masă.

KJUSCHEBAP

...mâncare se pregătește în diferite feluri. Am mâncat-o și ...am mâncat-o și ca friptură la frigare, o putem mânca...

Iată aceste din urmă două feluri:

Pui mielul la frigare, să alterneze cu carne de vițel. Când carnea s-a fript pe deasupra, tai carnea friptă spre a fi consumată, apoi frigi mai încolo carnea rămasă. Și tot așa mai departe.

Mai este și frigăruia.

Pe o frigăruie de metal sau de lemn, înșiri o bucată de miel, alta

SĂRMĂLUȚELE DE FOI DE VIȚĂ

Faci tocătură din carne de miel punând ceapă prăjită, miez de pâine muiat în lapte sau zeamă de carne, pătrunjel tocat, un ou, sare, piper.

Opărești foile de viță până ce se moaie bine și le umpli cu cătură; le învelești bine, le așezi în cratiță, torni peste ele zeamă carne, sare, piper și un răntaș. Le lași să fiarbă până ce scad. masă se dau de obiceiu cu iaurt sau cu lapte covăsit.

COTELETE DE MIEL MILANEZE

XX. GĂINILE ȘI PUII

SFATURI ȘI LĂMURIRI

MÂNCĂRILE DE GĂINĂ ȘI CLAPON

PULARDA (GĂINA) SFÂNTĂ ALIANȚĂ

Trimite, în acelaşi timp, la masă şi un castronaş cu untul trecut prin sită.

Aceasta este o mâncare de plină fantezie pe care am dat-o numai

Incălzeşte în unt vreo 10 trufe pahar de Maderă şi lăsate să se răc

Introdu aceste trufe într'o găi tiţă să fiarbă.

Fiind gata pasărea, fierbe rep câte ai, însa vrăbii atâtea felii de câte persoane sunt la masă. Trimiţi

cu găini tinere.

e de slănină şi pune-o într'o

tul în morcovi, 10 arpagicuri

lui. Umple, până acoperi, cu

ca să fiarbă domol un

ca un lucru curios pentru tara noastră.

GĂINĂ PE LEGUME

Umpli găina cu orez fin rumenit în unt. Apoi leag-o şi îndoaişi picioarele, înfăşoar-o cu o felie de slănină şi pune-o într'o cratiţă unde o umpli cu zeama de carne albă sau, mai bine, cu zeamă de pasăre, dacă este.

Pui cratiţa pe foc. La întâiul clocot acoperi cratiţa iar focul să urmeze domol; după o oră retragi cratiţa de pe foc.

..., îi torni deasupra zeama în care s'a copt râzând ...mentul de a servi, pui deasupra vreo 3 linguri de

smântână proaspătă.

...a sos ardeiu roşu ca să fie mai iute.

GĂINA JOKEULU1

...cam de 2 kg. dacă se poate, o cureţi şi îi pui înăuntru sare şi piper.

Intr'o cratiţă înfierbinţi unt, pui orez cât vrei şi îl amesteci puţin cu lingura de lemn. Umpli cu zeama de carne, în cantitate de două ori cât orezul. Acoperi cratiţa şi fierbi cam 20 de minute. Retragi cratiţa şi adaugi ficat de gâscă (foie gras), fiert şi tăiat în bucăţi.

Umple găina cu orezul, leag-o, acoper-o cu o făşie de slănină şi pune-o într'o cratiţă. Stropeşte-o cu unt, coace-o la cuptor la foc

Pune găina pe o farfurie, înconjoar-o cu feliile de ficat, să sălteze în unt şi puse pe franzeluţe prăjite în unt.

Adaugă untului din cratiţă un pahar de vin dulce, 300 gr. ze albă de pasăre sau de viţel, rade fundul cratiţei spre a deslipi to s'a prins, mai ţine puţin pe foc şi toarnă peste găină.

GĂINA IMPERIALĂ

persoane.

g. umplute cu 300 gr. carne de miel, 200 gr.

gr. trufe, 400 gr. piureu de ciuperci, 400 gr.

leasă cu 4 gălbenuşuri de ouă.

GĂINA PRINȚUL DE GALLES

Umple pas ... ri fără oase, iar filearile rezervate, 100 gr. ficat, „foie ... rufe curățate și tăiate în bucățele, sare, piper, 100 gr. tocătura compusă din: 1 kg. ficat de vițel tocat, care a fost rumenit în 300 gr. slănină rasă, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Ficatul, după ce s'a răcit, îl treci prin sită. Cu această tocătură se umple pasările.

Toacă cărnurile sitarilor, ficatul și tocătura de mai sus, sărează și trece prin sită. Amestecă trufele.

Leagă găina, înfaș-o în slănină și coace-o 40 de minute la cuptor.

Apoi scoate găina, deleag-o, iar slănina desfaș-o. Toarnă în cratiță 300 gr. vin alb și zeamă de pasăre.

Garnitura se face astfel: niemții sitarilor rumeniți în unt, trufe întregi fierte în unt, ...

GĂINA ORIENTALĂ

Legi pasărea și o înfeși în slănină; coace-o la tigaie în unt. Toarnă în tigaie 100 gr. vin alb, fă-l să scadă. Toarnă 200 gr. sos veloutea. Pune sare, piper și leagă cu 200 sau 300 gr. smântână. Adaugă unt proaspăt și trece prin sită.

Pune pasărea pe orez fiert în zeamă de pasăre și servește.

GĂINA SUVAROF
GĂINĂ TULUSANĂ

Prăjește pasărea în unt, scoate-o la cald, apoi toarnă în cratița ei zeamă de pasăre și smântână.

Garnisește cu: pipote și creste de cocoș, ciuperci, trufe, carne de miel, ficat de pasăre rumenit în unt

GĂINĂ RASOL (La poule au pot)

Întâia metoda: **Pui la foc toate cărnurile de vacă și legumele ca pentru rasolul și bulionul numit „Pot-au-feu". (Vezi „carnea de vacă ').**

In timpul fierberii, adică după 2 ore de fierbere a cărnei de vacă* adaugi o găină.

Găina tânără din anul acela trebue să fiarbă 4 ore, cea bătrână 6. ***.. A doua metoda:*** **Bagi în găină usturoiu tocat, sare, piper și slănină. Coși deschizătura.**

Găina să fiarbă, dacă e tânără, o oră, dacă e bătrână, două. Ea va fierbe în apa în care ai pus diferite zarzavaturi precum: ceapă* morcovi, praji, cartofi, varză, postârnac și țelină.

Când găina e fiartă servește-o caldă, iar bulionul ca supă.

GĂINA IN UNTDELEMN

O. mâncare delicioasă.

Tai găina în bucățele obișnuite. Intr'o cratiță de pământ înfierbânți 3 linguri de untdelemn. În acest untdelemn rumenești 12 arpagicuri și 15 gr. costiță afumată tăiată în bucățele, pui buchetul* sare, piper.

Pune bucățile de găină; după ce s'au rumenit, pune câteva tomate fără pieliță și seminte. Umpli cu 600 gr. vin negru. Acoperi și lași să fiarbă 3-—4 ore.

CLAPON FRIPT

Sărează claponul, leagă-i feliuțe de slănină și pune-1 la frigare. Focul să nu fie prea de tot iute; stropește-1 din când în când, cu unt. Pune o tavă sub frigare ca să nu se piarză sosul' ce curge de pe friptură. Scoți hârtia, când claponul este gata, și-1 dai la masă; sosului ce s'a strâns, îi scoți o parte din grăsime, adaugi o lingură de zeamă și-1 servești separat.

CLAPON UMPLUT

Claponul bine curățat, îi spinteci pielea de pe spinare așa încât să-i poți scoate osul dela piept. Apoi faci o umplutură cu miez de franzelă muiat în lapte, carne de pui, ceapă prăjită, puțin cârnat, ficatul lui, ciuperci tocate, sare, piper, pătrunjel, puțin usturoiu, buchetul: toate acestea le

rumenești puțin în unt. Lași să se răcească puțin; adaugi un ou și un păhăruț de coniac, apoi umpli claponul, coși pielea de pe spate, dela gât și dela pântece, îl așezi într'o crătiță cu

unt, îl rumenești bine pe toate părțile apoi îi pui ceapă, morcov^ felina. zeamă de came și lași să fie bine acoperit, la foc încet, până ce e gata. II poți servi fără sos. Dacă îl voiești cu sos, rumenești puțin o lingură de făină în unt, stingi cu puțin vin alb și cu zeama în care a fiert pasărea, treci prin sită zarzavaturile și sosul în care s'a fiert

GĂINĂ

clăpponul, îl adaugi la făină; pui sare, piper, lași să scază și servești separat. Poți pune și capete.

Fierbi o găină tânără și după ce va fi fiartă, pune într'o cratiță unt proaspăt să se topească și cu o mână presară făină amestecând mereu bine cu cealaltă până se îngroașe îndestul, apoi toarnă zeamă de găină, puțin câte puțin, și tot mestecând să nu se facă cocoloașe, pe un foc potolit; se poate adăuga puțin lapte și un gălbenuș de ouă bătut în lapte. După ce ai amestecat bine să nu tămâie niciun co- colos, pune încă puțin unt pe deasupra și lasă să mai fiarbă puțin. Bucățile stau în acest timp în zeama caldă. Când e să se dea la masă, se așează bucățile pe farfurie și se toarnă pe deasupra lor ciulamaua fierbinte. Se presară, dacă vrem, cu pătrunjel verde sau cu piper

Ciulamaua trebue să tămâie albă. Unii o preferă mai rumenită; atunci lași făina să se

GĂINĂ

rumenească.

Cureți bine găina, o speli, apoi cu un cuțitaș îi scoți pielea întreagă; la vârfurile aripelor și ale picioarelor crestează numai ca să se poată deslipi pielea de dânsele. Desparți carnea de oase și o toci bine, adăugându-i-se sare, piper, coaje de lămâie rasă, coconari sau migdale tăiate în lung, stafide, puțină ceapă rumenită, pătrunjel și un ou. Le amesteci bine și umpli pielea, ca pasărea să-și reia forma de mai înainte, apoi coși pielea pretutindeni pe unde ar putea să iasă umplutura.

Pui într'o cratiță, lași să se înfierbânte, așezi găina și o rumenești pe toate părțile; o scoți și o pui în altă cratiță cu apă fierbinte cât să o acopere, și o lași să mai fiarbă până ce scade de-i rămâne numai atât sos cât să-1 poți da la masă.

MÂNCĂRILE DE PUI CIULAMA

DE PUI

Se face ca și ceai de găină.

OSTROPEL DE

Tai puii bucățele, apoi pui într'o cratiță unt, îl lași să se înfierbânte, rumenești în el puțină ceapă rasă. Ceapa rumenită, adaugi puțin usturoiu, sare și piper și câteva linguri de oțet; lași să dea în

clocot, apoi îi adaugi și puțină apă. Lași să fiarbă, apoi strecori prin sită și așezi bucățile de pui, lași să scază apa ca să rămâie numai

PUI CU SMÂNTÂNĂ

Tai puii bucățele, îi pui în unt cu puțină sare. Lași să dunstuiasc[illegible] pe un foc domol ca să se rumenească, torni zeamă de carne sau apă; lași să fiarbă până ce scade, apoi baţi un gălbenuș de ou într'o litr[illegible] de smântână, torni peste pui și lași să mai fiarbă puțin la o parte. Mulți fac acest fel de mâncare cu puiul fript la frigare și procedeaz[illegible] apoi așa cum s'a arătat.

PUI CU CIUPERCI

Tai puii bucățele și îi pui în unt fierbinte, îi lași până ce vo[illegible] schimba fața (foc potolit), să se rumenească. Pui apoi o linguriță d[illegible] făină și o lași să se rumenească, amestecă mereu cu o lingură, sting[illegible] cu zeamă de carne, pui ciupercile curățate, spălate și tăiate bucățele[illegible] după ce au fiert acoperite cu puțin unt, o rădăcină de pătrunjel, o ce[illegible] pușoară întreagă, sare, piper, puțin vin alb, o cojiță de lămâie, și la[illegible] să fiarbă încet bine acoperit până ce scade.

PUI STUFAT

PUI FRIPȚI

stropești cu o

...uii și le pui pe piept felinje de slănină, apoi îi pui la fri-
...um inte; îi stropești mereu cu unt. Când s'a rumenit, î...
... o pană înmuiată în saramură și dacă vrei poți pune ș...
puțin usturoiu pisat în această saramură. Sub frigare pui o cratiță ca s...
strângi sosul ce curge din ei; sosului, după ce-i scoți o parte din gră-
sime, îi torni o lingură de zeamă bună de carne și-l servești cu puii.

Pune ficatul și pipota în trupul puilor dacă voiești să rămână fra-
gede și gustoase. Sub aripă se usucă și nu mai au nicion gust.

PUI PRĂJIȚI

rumenească
scoate-le cu
ele ca să nu

PUI CU OREZ (PILAF)

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE

bucățele, ie... pui bucățele; le rumenești în unt. Pătlăgelele, după ce le tai ... sărezi și le lași ca vreo oră ca să se moaie; le speli cu apă ... rece ca să le scurgi de zeama amară ce lasă; le storci, le tă... făină, le scuturi ca să nu rămâie multă făină pe ele, le rume... și le așezi la un loc, punând puii dedesubt. Apoi în untul

stingi cu zeamă de carne și torni peste pui; adaugi pătrunjel, piper, sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie și lași să fiarbă scăzut; dai la masă.

PUI CU DOVLECEI MICI

...ai puiul în bucățele, le rumenești în unt, apoi rumenești și dovlecеii, și așezi la foc puii sub dovlecei. Rumenești puțină ceapă tăiată mărunt, pui o lingurță de făină, o rumenești, stingi cu zeamă de carne și torni peste pui. Adaugi sare, piper, pătrunjel, puțin sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie, lași să fiarbă acoperit până ce scade și dai la masă.

PUI CU RAME

...nele și le pui în apă sărată, să stea aproape o oră, apoi ... multe ape. Rumenești bucățile de pui în unt; așezi puiul cu bamele, faci nițel rântaș cu făină și ceapă, stingi cu zeamă de carne, pui sare, piper, sos de pătlăgele roșii scăzut, puțină zeamă de lămâie, torni peste pui și lași să scadă.

PUI CU PĂTLĂGELE VINETE ***(Delicioasă variantă exotică).***

...ătire aproape necunoscută la noi. O recomandăm cu **tot dinadinsul**.

...în bucăți, le sărezi, piperezi și le tăvălești în făină.
...ă pune 4 linguri de untdelemn bun de salată; pune bu-

cătile de pui în acelaşi timp cu o ceapă tăiată bucăţi; lasă să se întărească carnea şi moaie cu 2 pahare de vin alb.

Pune atunci 4 tomate fără pieliţă şi seminţe, sdrobite cu furculiţa. Pui sare, piper, pătrunjel şi un căţel de usturoiu tocat. Să fiarbă încet V2 de oră.

In altă cratiţă pui untdelemn şi prăjeşti feliile lungi a 2 pătlăgele vinete de mărime potrivită pe care le-ai curăţat şi tăiat. Le sărezi şi le piperezi şi pe acestea.

Câteva minute înainte ca puiul să fie bun de dat la masă, pui peste ele feliile de pătlăgele prăjite.

Laşi să mai pâlpâie 5—10 minute şi serveşti.

PUIUL ÎNĂBUŞIT
(Le poulet cocotte).

Iată o mâncare foarte cunoscută în Franţa fiind o mâncare populară. Este, în adevăr, delicioasă.

Se pregăteste într'o cratiţă specială de pământ ovală şi cu capac. Pregătirea clasică cere ca într'o asemenea oală să nu intre decât un pui. Bineînţeles o „poulardă" destul de mare cât o găină.

Această mâncare se găteşte pe maşină dar nu pe flacără.

Cureţi puiul, îl legi cu aţă, sărează-1, pipereaza-1 afară şi înăuntru. Pui în cratiţă puţin unt proaspăt care aştepţi să fie înfierbântat. Atunci introduci puiul aşezându-1 pe spinare şi acoperi.

Când puiul s'a rumenit pe spinare, îl culci pe o parte, când s'a rumenit şi pe această parte, îl culci şi pe cealaltă până ce se rumeneşte iarăşi.

O lingură de apă rece nu strică să fie aruncată în cratiţă.

Când puiul s'a rumenit peste tot şi făcut aproape gata, dar nu de tot, introduci în cratiţă următoarele elemente:

într'o cratiţă cu untură ai rumenit 150, 200 sau 250 gr. de costiţă afumată tăiată bucăţi, după mărimea puiului.

Când costiţa s'a rumenit, o scoţi, o ţii la cald şi pui în locul ei vreo 20 arpagicuri, câteva ciuperci tocate mărunt şi un număr de cartofi tăiaţi felii.

Odată gata aceste elemente le introduci în cratiţă, acoperi repede şi aştepţi până ce s'au copt, pui şi garnitură.

Serveşti în cocotă, presărând pătrunjel tocat.

PUI MARENGO

încă o mâncare delicioasă.

După bătălia dela Marengo, câștigată de francezi asupra austria- cilor, bucătarul lui Napoleon I, a văzut că nu are unt spre a-i pregăti mâncarea. Atunci s'a servit de untdelemn.

înfierbântă într'o cratiță vreo cinci linguri de untdelemn, un cățel de usturoiu strivit, piper și sare. Puiul taie-1 în bucăți și așează-1 în ■ cratiță treptat; mișcă-Ie cu furculița timp de cel puțin o jumătate oră, până ce s'au rumenit.

In altă cratiță au fiert, în timpul acesta, un pahar de vin alb cu puțină ceapă, un cățel de usturoiu, pătrunjel, câteva ciuperci, totul tocat mărunt, piper și zeamă de carne. Pune și două linguri din untdelemn în care a fiert puiul.

Scoți bucățile de pui pe farfurie și torni sosul deasupră.

PUI GĂTIT BORDELEZ

Tai puiul în bucăți. Pui de o parte ficatul și pipota. Intr'o cratiță așezi picioarele, unt proaspăt sau untură, patru cepi tăiate felii subțiri, cartofi tăiați felii subțiri. Când picioarele s'au gătit pe jumătate, așezi în cratiță și celelalte bucăți, ficatul și pipota tăiate în patru. Fierbe deplin.

Cinci minute înainte de a servi, scurge grăsimea, pune în loc o lingură de zeamă de carne și puțin coniac sau alt rachiu.

Presară deasupra usturoiu și pătrunjel tocate mărunt și saltă repede mâncarea vreo două minute. Servește.

PUIUL CELESTIN

Taie puiul în bucăți. Pune unt proaspăt în cratiță și rumenește-l. Așează bucățile de pui și întoarce-le des. Adaugă câteva ciuperci, o tomată mare tăiată bucăți, fără pielită și semințe, saltă cratița câteva minute, stropește cu un pahar de vin alb și jumătate pahar zeamă de carne și un păhăruț de coniac. Sărează, piperează, pune puțin ardeiu roșu, fierbe 20 minute. Depune carnea într'o farfurie caldă, scoate grăsimea sosului, presară puțin pătrunjel și un cățel de usturoiu tocate, scade puțin și toarnă-l peste puiu.

PUIU „FRICASSE“ unt, o ceapă și puțin cimbru. Acopere cratița după ce ai dat sare și pune pe un foc domol. Când puiul e aproape gata scoți cimbrul și ceapa, stropești cu puțină făină și amestecă iute. După 15 minute adaugi 4 linguri de apă rece și freacă fundul și pereții cratiței spre a deslipi ce s'a depus pe ei.

Toarnă imediat peste puiu o jumătate pahar de smântână și 4 linguri de vin alb, să fiarbă încet, adaugă în mici cantități 6 decilitri de smântână. Să

pâlpâie domol vreo 30 minute, apoi presară piper măcinat. Trage cratița de pe foc și peste 1 minut toarnă două gălbenușuri de ouă amestecate în smântână rece.

Un puiu gras îl tai în bucăți și-l rumenești în unt proaspăt.

Toci apoi pătrunjel, mult tarhon, cimbru și un cățel de usturoiu. Toate merg în cratiță. Sărezi și piperezi. Mai pui și pufine ciuperci

Adaugi o lingură de făină și amesteci repede turnând și puțină zeamă de carne.

Să fiarbă încet 1 ceas pentru ca sosul să fie foarte scăzut.

PUIUL CU CARTOFI PAI

Un puiu potrivit îl tai în bucăți și-1 pui într'o cratiță cu unt, după ce l-ai sărat și piperat. De jur-împrejur cățel de usturoii^ necurățați în mare cantitate. Acoperi cratița și lași puiul să fiarbă până se gătește, întorci bucățile o singură dată.

In altă parte tai cartofi subțiri ca paiul pe care-i sărezi. Acești cartofi îi prăjești în untură săltându-i spre a se colora pe toate părțile.

Pui cartofii pe o farfurie caldă, așezi deasupra bucățile de pui, apoi torni în cratița unde a fiert puiul, trei linguri de vin alb, freci pereții cratiței ca să deslipești tot ce s'a prins, ții puțin pe foc ca să se reîncălzească sosul și-1 torni repede peste puiu.

PUIU GĂTIT LA MINUT

Tai un puiu, îl sărezi și îl piperezi.

Pui bucățile împreună cu o ceapă tocată și un cățel de usturoiu să se rumenească în untură de gâscă. Dacă lipsește untura, întrebuințezi untul.

Când s'a rumenit puiul, adaugi câteva tomate curățate de pieliță și de semințe. După ce ai pus tomatele acoperi și salți cratița din când în când. Când e gata, servești.

PUIU

Bucățile de pui le sărezi și le piperezi. Apoi le rumenești în untdelemn. Când s'a rumenit puiul îl scoți, retragi untdelemnul din cratiță și-1 înlocu iești cu o bucată de unt. Când s a înfierbântat, așezi iar bucățile de puiu.

Torni deasupra un pabar de vin dulce și un pahar de coniac. Lași să scază și adaugi un păhăruț de smântână.

Să fiarbă domol 20 minute. Apoi tragi cratița pe marginea mașinii și adaugi 2 gălbenușuri de ouă amestecate în puțină smântână.

Amestecă repede, nu mai lăsa să fiarbă și presară pătrunjel tocat mărunt.

PUIU UMPLUT CU TARHON

Iată o preparație originală:

Umpli puiul cu unt și tarhon. Pune-1 apoi să se

rumenească in unt și umple-1 cu zeamă de carne sau și mai bine cu zeamă de pasăre. Pui buchetul, ceapă, morcovi, sărezi și piperezi.

Puiul să fiarbă. Adaugi în sos puțin tarhon.

Legi cu puțină făină, lași să mai fiarbă și servești când e gata.

etapă. Să se rumenească câteva
...ţel de usturoiu tocat, câteva cin-
...e pui sărate şi piperate. Să fiarbă
...u cratiţa cu capacul acoperit. Puiul fiind gata îl

...nsă scoţi grăsimea, faci un rântaş mai subţire în
...ţi untului în care a fost puiul, amesteci, torni un
...ăhărut de coniac.

Pui bucățile de puiu și lași să scadă încet.

PUIU MARSAN

Iată o fină preparaţie publicată cu prilejul centenarului morţii lui Brillat-Savarin.

La un puiu de găină curăţat, taie-l în 8 bucăţi, sărează-l, piperează-l. Pune-l să rumenească într'o cratiţă cu un ou, unt proaspăt şi 2 cepi mici tăiate...

...ne-le într'o farfurie ţinută la căldură, torni deasupra conţinutul cratiţei.

Torni apoi în cratiţă un mare pahar (25 centilitri) de Vermouth sau Cinzano care va scădea în cantitate de două treimi după ce i-ai dat flacără.

Imediat, Vermuthul nefiind încă stins, arunci carnea în cratiţă, după ce verşi untul şi zeama în care ai legat o lingură de piureu de tomată în care ai pus zahăr, puţină scorţişoară pisată şi puţin ardeiu roşu.

Guşti, rectifici cu sare şi piper, dacă e nevoie, laşi pe foc 5 minute, amestecând mereu. Serveşte.

PUIUL CU SÂNGE

FRIGASE DE PUIU A LA VILEFRANCHE

2

4 Să fiarbă încet o oră și jumătate.

5 În altă parte amesteci două gălbenușuri de ouă cu o parte din sosul puiului și torni pe deasupra foarte puțin oțet. Torni acest amestec peste pui și lași ca sosul să se întărească ca o cremă.

Se mănâncă fierbinte.

PUIUL „FRANCHARD“ (Mâncare exotică)

Să ai un puiu tânăr, să-1 tai în bucăți, să-1 rumenești repede în unt.

Din altă parte toacă foarte mărunt: asmățui, pătrunjel, mult tar- hon, cimbru și un cățel de usturoiu. Torni acest zarzavat peste pui, sărezi, piperezi. Mai adaugă 125 gr. ciuperci spălate în apă cu oțet și tocate, dar nu prea mărunt.

Legi apoi cu o lingură de făină amestecând mereu, și umpli cu zeamă de carne.

Să fiarbă la foc domol o oră.

PUIUL CU OREZ METODA ESCOFFIER

Ia un puiu gras și moale la carne, spală-1, leagă-1 cu ață, să- rează-1 înăuntru, pune-1 într'o cratiță și toarnă deasupra un pahar cu apă. Pune cratița pe foc și acoperă. Când apa va fi aproape evaporată, adaugă 1 litru și jumătate de apă fierbinte, 15 gr. de sare, un buchet compus din pătrunjel, frunze de țelină, o foaie de dafin și puțin cimbru. Adaugă 100 gr. de morcovi sau carote tocate mărunt și 2 cepi mijlocii fiecare înțepată cu un cuișor. Acoperă și lasă să fiarbă domol 40 minute. După acest timp presară în jurul puiului 400 gr. de orez spălat, acoperă iar și lasă să fiarbă 20 minute. Mai poți adăugă puțin unt.

Scoți buchetul și cepele și servești.

PUIUL ȚĂRĂNESC

Iei un pui gras, îl cureți bine și îi introduci

Coace la cuptor stropind mereu puiul cu untul în care coace. La un timp scoate o parte din unt și buchetul.

Servește în cratiță de pământ.

PUIUL VÂNĂTORESC

înăuntru o bucată de unt amestecat cu sare și piper. Pune-1 în cratiță de pământ să se coacă în 100 gr. unt. Când e pe jumătate făcut adaugă 250 gr. cartofi cură- tați și tăiați mărunt, 50 gr. arpagic, 50 gr. costiță afumată tocată bucăți mici și un buchet.

Cureți, speli, tai puiul și-1 pui într'o cratiță cu 100 gr. untdelemn. w Când puiul e pe trei sferturi făcut, adaugă câteva ciuperci tăiate bucăți. Scoate bucățelele de pui pe care să le rezervi la căldură.

La cratiță adaugi 15 gr. eșalotă sau în lipsă, ceapă tocată subțire și 100 gr. vin alb.

Lasă să scadă și umple cu 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. sos tomat.

Să fiarbă puțin pe foc, adaugă o lingură de pătrunjel tocat și. toarnă peste puiu.

PUIUL PARMENTIER

Taie puiul în bucăți și pune bucățile într'o cratiță frecată cu ustu- roiu, unde vei pune 30 gr. unt. Pune sare și piper. Pune să fiarbă. La jumătatea fierberii adaugă: 400 gr. cartofi tăiați mărunt. Acești cartofi vor fi prealabil trecuți în apă fierbinte și muiați în unt fierbinte. Sfârșește fiertul cu cratița acoperită. Scoate puiul pe o farfurie și ține-1 la. cald. In sos toarnă puțină zeamă de

PUIUL ȚIGĂNESC

carne, adaugă și o lingură de pătrunjel tocat. Amestecă, toarnă peste puiu și servește cald.

Sărează puiul și dă-1 prin ardeiu roșu, apoi prăjește-1 în untdelemn. In timpul prăjitului adaugă-i 4—5 ardei grași curățați de pieliță și tăiați mărunt, 2 pătlăgele roșii tăiate felii fără semințe și pieliță, 1 ceapă tăiată bucățele și

Când e gata, servești cu orez

PUIUL ARENDĂȘIȚEI

opărită, 1 cățel de usturoiu strivit 'și puțin

Prepară puiul întocmai ca și puiul de mai sus.

Pune-1 apoi într'o cratiță de pământ cu morcovi, ceapă, napi, arpagic, mazăre boabe și cartofi noui. Toate aceste legume fierte mai dinainte în apă și fiecare în parte și rumenite în unt proaspăt.

înainte de a servi torni în cratiță un pahar de vin alb.

PUIUL BRETON

Rumenește puiul în unt. Când puiul e făcut pe trei sferturi adaugă țelină și praz tăiați în bucăți și

Când puiul e gata toarnă

PUIUL „FEMEIA HARNICĂ"

prealabil rumeniți în unt. Cu 10 minute înainte de a turna smântână, adaugă o trufă și vreo 5

ciuperci tăiate mărunt.

Legi membrele puiului și-1 rumenești în unt. Pe la jumătatea ru- menelii adaugă vreo 20 cartofi noui sau mai puțin cartofi de iarnă, câteva arpagicuri și un număr de bucăți de costiță afumată.

Stropește de mai multe ori puiul.

Câteva minute înainte de a servi toarnă deasupra un sos compus din % vin alb. Lasă să fiarbă încet 15 minute și servește.

PUIUL MENAJEREI

1. Taie subțire 125 gr. carote, 100 gr. napi, 30 gr. ceapă și 60 gr. țelină. Presară sare și zahăr. Pune într'o cratiță cu 30 gr. unt și sălțate pe foc până ce se fac pe 3 sferturi.

2. Curăță un puiu mic și leagă-i picioarele. Ia 125 gr. șuncă crudă sau costiță afumată și rumenește-o într'o cratiță cu 30 gr. unt. Scoți șunca sau costița și o pui la cald, apoi așezi în loc puiul. Când s'a rumenit așezi lângă el șunca, și toate legumele. Acopere și pune la cuptor vreo 40—50 minute.

Aproape de sfârșit adaugă 100 gr. zeamă de vițel. Mai ține pe marginea mașinei vreo 5 minute și servește.

PUIUL BOURGUIGNON

In unt proaspăt coace puiul încet și acoperit. Toarnă un pahar de vin de Porto și răcâie fundul cratiței spre a desprinde ce s'a lipit; amestecă câteva linguri de smântână dublă, după mărimea puiului.

Leagă cu 2—3 gălbenușuri de ouă și pune puțină zeamă de lămâie.

Punând puiul în farfurie, presari puțină ceapă tocată trecută prin apă fiartă.

Unii garnisesc cu ciuperci, miez de anghenare și arpagic rumenit.

COCOȘEL „A L'ECU DE FRANCE"

Este una din mâncărilor bune ale excelentului

un restaurant ... „de l'Ecu" ... casă.

Ia cocoșei nu mai grei de 350 gr. și pune-le înăuntru ficat de gâscă (foie gras) fiert natural și câteva bucățele de trufe. Trece-le ușor prin unt fierbinte într'o tigaie, și când sunt aproape copți, pune să se rumenească în acest unt, crestele și pipotele cocoșeilor care au fost

Când cocoșeii s'au copt scoate-i din cratiță, toarnă în locul lor puțin vin de Madera spre a desprinde garnitura lăsată acolo, mai toarnă puțin vin alb și lasă să fiarbă câteva minute.

PLIU CA PE VREMEA LUI BRILLAT-SAVARIN

Ia un puiu măricel de toamnă și taie-1 în mai multe bucăți pe care să le salți în unt fără ca bucățile să se rumenească prea mult. Când s'a făcut cam pe trei sferturi, presară peste bucățile acestea puțină făină și toarnă vin alb care să nu fie dulce; apoi adaugă 600 gr. de smântână proaspătă și lasă să se coacă puiul pe deplin.

Treci puiul în altă parte, legi sosul cu 2

gălbenușuri de ouă și puțină zeamă de lămâie și îl treci prin sită.

Pui din bucățelele de pui în sos apoi arunci în sos un pahar de vin de Madera, câteva feliuțe de trufe și câteva ciuperci, toate trecute prealabil prin unt fierbinte.

PUIUL TRECUT PRIN MARINATĂ

Taie puiul în bucăți și pune-l să se marineze 24 ore în vin de Madera, cu ceapă, usturoiu, pătrunjel, mărar. După 24 ore îl sălți în unt cu bucățele de costiță afumată, arpagic; ciuperci umplând și cu zeama în care s'a marinat și cu un păhărel de vin mai dulce.

Sfârșești legând cu smântână dublă și puțină zeamă de lămâie.

PUIUL DUPĂ MODA LUI CHOLET

Pune în cratiță cu unt să se coacă un puiu la foc domol. Când puiul s'a rumenit aruncă peste el ramuri de țelină, apoi ciuperci tăiate subțire.

Când puiul s'a copt, scoate din cratiță și pui și garnitură. Puiul taie-l în bucăți și pune-l iar în cratiță după ce ai scurs untul. Toarnă peste pui un pahar de coniac și dă-i foc. Scoate din nou bucățelele de puiu și termină sosul cu puțin vin alb și smântână dublă.

Pune sare și piper, bagă iarăși bucățele de pui și lasă ca să pâlpâie câteva minute. Apoi dă la masă cald.

TOCANĂ DE PUIU ȚĂRĂNEASCĂ

Intr'o cratiță în care ai înfierbântat untură, cam o jumătate de lingură, rumenește treptat 100 gr. costiță afumată tăiată în bucăți, o ceapă în care ai înțepat un cuișor și puiul mai mărișor și tăiat în bucăți, 750 gr. de salsifiu dacă ai. Toate acestea le pui, rând pe rând și scoți pe fiecare după ce s'a rumenit singur.

Scurge grăsimea pentru ca în cratiță să nu rămâie decât o lingură; adaugă o lingură de făină nu tocmai plină; amestecă cu lingura de lemn până se rumenește.

Umple cu un litru de zeamă de carne, iar cu lingura amestecă mereu ca să deslipești ce s'a lipit pe fundul cratiței. Treci sosul prin sită deasă. Pune din nou lichidul în cratița curățată și pune, în același timp, puiul, ceapă, salsifiul, costița afumată și un buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin și cățel de usturoiu. Pune sare și piper.

Acopere cratița și lasă să fiarbă domol 2 ore.

La masă dai puiul pe farfurie, dai la o parte

ceapa și buchetul, și torni peste puiu, sosul trecut prin sită.

PUIUL EXCELENT

Curăță puiul, pune-i înăuntru sare și piper, leagă-l și pune-l într'o cratiță dimpreună cu vreo 100 gr. de costiță afumată tocată mărunt și 2 linguri de untdelemn. Pune cratița pe foc. De îndată ce puiul a început să se rumenească, adaugi 2 linguri de ceapă tocată mărunt, 1

pahar de vin alb, 5 tomate mari fără piele și semințe tocate, puțin pătrunjel, 1 cățel de usturoiu strivit, sare și piper.

Acopere cratița, completează cu 24 măsline negre fără sâmbure și lasă să pâlpâie pe f oc. „. . .

Din altă parte taie 2 pătlăgele vinete in rotogoale, prăjește-le in untdelemn și așează-le împrejurul puiului în cratiță.

Să mai stea puțin pe foc și servește.

PUIUL COANEI MARI

Umpli un puiu mai mărișor cu: o lingură de ceapă tocată rumenită în unt, 60 gr. carne de cârnat, ficatul puiului tocat, pn(in pătrunjel, 2 linguri firimituri de miez de pâine, toate acestea amestecate bine cu sare, cu piper și cu nușcoară rasă dacă este.

Leagă puiul și pune-1 într'o cratiță de pamant cu vreo 50 gr. co- . stiță afumată tăiată mărunt, o lingură de unt și 10 arpagicuri.

Acopere cratița și pune-o pe un foc domol. ~

De îndată ce puiul și ceapa s au aurit, adauga 300 gr. cartoti ta- iați mărunt. Și urmează fiertura domol.

Se servește puiul în cratița.

PUIUL ORIENTAL

Pui într'o cratiță ceapă, morcovi, buchetul cunoscut, unt proaspăt înfierbântat și un puiu tăiat în bucăți. Când puiul s a făcut 11 scoți pe farfuria de serviciu caldă.

împrejurul lui așezi pătlăgele vinete pregătite in felul următor:

Iei un număr de pătlăgele le tai în două în lungime, le sărezi, le tăvălești în făină și le prăjești în untdelemn. . „

împreunezi jumătățile de pătlăgele spre a le întregi dm nou, msa mai înainte bagi în ele compoziția următoare făcută pe când se prăjeau pătlăgelele: rumenește ușor în untdelemn 2 lingun de ceapa tocata adaugi miezul a două sau a unei pătlăgele vinete tăiat, tocat și prant în untdelemn, 5 sau 4 linguri de sos tomat scăzut, — cantitatea e la discreție — sare, piper, pătrunjel și usturoiu tocat. Tot acest amestec să pâlpâie câteva minute și mai adaugi 2—3 linguri de praf de miez de

pâine. pgtlăgelele vinete așa umplute, le așezi una lângă alta într'o cratiță, le stropești cu untdelemn și le coci in cuptor la foc domol vreo jumătate de oră. . , . i - 1 • :

După ce ai așezat aceste pătlăgele în jurul puiului, torni peste legumele din cratiță unde puiul s'a copt, 150 gr. de sos tomat, apoi treci sosul prin sită, îl mai pui pe foc ca să se înfierbinte și 11 torni peste puiu.

Notă. Pătlăgelele vinete astfel pregătite se pot mânca și separat

PUIUL MĂTUȘICĂI

Ia un puiu mai mărișor și gras, pune-i mai întâiu sare și piper și umple cu: 150 gr. carne de cârnat și ficatul puiului, tocate bine și o lingură de miez de pâine.

Leagă puiul, pune-i o fâșie de slănină și așează-l într'o cratiță cu 6 morcovi, 6 arpagicari, buchetul cunoscut, și umple cu jumătate pahar de apă. Acopere cratița și pune-o pe foc, descoperită. Când aproape toată apa s'a evaporat, umple puiul cu 750 gr. zeamă de carne albă.

PUIUL GAZDEI VREDNICE

Umpli un puiu cu sare, piper, 100 gr. carne de cârnat și ficatul puiului cu toate, o lingură miez de pâine și puțin pătrunjel.

Legi puiul, îi pui slănină pe piept și îl coci într'o cratiță de pământ dacă se poate.

Pui cratița pe foc domol, adaugi vreo 10 arpagicari și vreo 15 bu-

PUIUL PROVENSAL

Tai puiul, pui sare și piper, tăvălești bucățile în făină și le rumenești câtva timp în untdelemn. Adaugă o lingură de ceapă tocată subțire. Când ceapa a început să se rumenească toarnă un pahar de vin alb. Să scadă pe jumătate. Atunci adaugă vreo 5—6 tomate fără pielită și semințe și tocate; mai pune un cățel de usturoi și puțin pătrunjel tocați și aceștia.

Să fiarbă pe foc domol vreo 20 de minute și negre fără

PUIUL CU CIUPERCI MICI

ciuperci xxxx^x. x-nx^x ocx xxoxxxa va(. xx^x/ix^. v, *a da* la masă, torni deasupra un păhăruț cu coniac.

pene și un pui... Atunci adaugi... u un sfert de c...

PUIȘORUL PRĂJIT

Curăță bine un puiu mic de primăvară, apoi taie-l la două în lungime. Scoate-i o parte a oaselor și turtește-l și țintuește-l cu niște cuie de lemn spre a-l împiedeca să se întrvoaie din nou.

Tăvălește puiul în ou bătut bine sărat și piperat, apoi tăvălește-l băgat și în pesmete pisat. Prăjește-l pe foc domol.

Când e gata pune-l pe o farf... topit fierbinte, inarnă și puțină zeamă de lămâie. Servește-l cu ... și sos bearnez (vezi sosurile).

Dacă puiul e cam mare coace-l mai întâiu la cuptor și pe u... prăjește-l.

PUIUL BORDELEZ SIMPLU

Rumenește în untdelemn puiul tăiat în bucăți, ...tă și un cățel de usturoiu bine strivit. Mai adaugă o lingură de zeamă de carne, o lingură de piurea de tomată precum și câteva ciuperci.

Acopere cratița și lasă să fiarbă cel puțin o oră la foc domol.

PUIUL ÎNDOPAT

Trebuie un puiu mare de toamnă sau o găină chiar.

Curăți puiul și îl umpli cu castane prăjite întregi, prune uscate și stafide, mai pui ficatul crud al pasărei, ... făcut cărnați pisată dimpreună cu ... sare si piper.

Pui la cuptor. ...

PUIUL IN ...

...plă.

In locul gol del... Taie-l în bucăți; așează-l în ... la mijloc așează niște cărnăciori ... ciuperci sau morule, arpagicuri rumenite, șuncă ... rice altă carne sau legume la fel.

PUIUL CU SOS BOGAT

Frige un puiu la frigare, la cuptor sau pe mașină. Apoi servește-l cu următorul sos:

Intr'o sosieră pui un sos cu zeamă de pasăre (în lipsă de zeamă de carne) în care introduci: 3 cepi rumenite în unt și tocate, o bucată de slănină afumată rumenită în unt și tocată, partea slabă a șuncei trecută prin unt fierbinte și tocată.

PUIUL CUCOANEI MELE

Rumenește într'o cratiță în unt proaspăt o ceapă tăiată în bucăți.

In cratița în care s'a tăiat puiul, torni 200 gr. vin de Porto sau alt vin la fel. Lasă ea să scadă. Apoi adaugă 500 gr. smântână proaspătă. Să fiarbă. Apoi trece acest sos des prin sită. Adaugă 50 gr. unt proaspăt cu puțin ardeiu roșu, puțină zeamă de lămâie, puțin cimbru pisat și

PUIUL MĂRITEI ce s'a fript puiul pune o jumătate pahar de vin alb, fă să scadă mai mult de jumătate și adaugă 200 gr. sos tomat.

Pune puiul pe farfurie și încunjoară-1 cu ardei copți.

PUIUL EXPLORATORULUI

Dacă puiul s'a fript pune-1 î prin unt și felii de trufe dacă sunt.

Adaugă peste ceapa care a rămas în cratiță, 100 gr. sos Bechamel {vezi capitolul sosurilor), 100 gr. smântână proaspătă și puțin ardeiu roșu pisat.

PUIUL CU TRUFE

Acoperă cratița 5—6 minute, adaug altul la fel și 5—6 linguri de zeamă d
Pui puiul în farfurie și

Salţi puiul în unt să se frigă. Când e gata îi adaugi 150 gr. trufe crude tăiate în felii.

PUIUL IADULUI

PUIU CU MAZĂRE FRANCEZ să scadă pe jumătate.

Adaugi atunci 250 gr. mazăre boabe nouă şi un buchet cu pătrunjel şi foi de lăptucă. Umple cu apă fierbinte cât ai acoperi legu-

Desleagă puiul, pune-1 în farfurie şi pune mazărea împrejur.

PUIUL CU RACHIU pieptu

PUIUL PIPERAT

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi şi-l tăvăleşti în făină.

Intr'o cratiţă în care ai înfierbântat unt proaspăt pui să se coacă puiul, dimpreună cu 2 cepe tocate. Când ceapa a început să se rumenească presari peste pui puţin piper pisat. Umpli cu 100 gr. vin alb şi mai pui şi trei pătlăgele roşii tocate fără pieliţă şi seminţe. Să urmeze fierberea până la sfârşit.

Scoţi puiul pe farfurie iar în sos verşi puţină smântână proaspătă. Să mai fiarbă puţin şi torni peste pui.

torni 2—-5 linguri de coniac și 100 gr. vin alb. Fă să scadă pe jumătate.

Adaugă 4 linguri de zeamă, de came și puțin pătrunjel tocat. Să mai pâlpâie câteva minute.

Pui puiul pe farfurie, iar sosului îi adaugi 60 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită și amestecat cu câteva linguri de smântână proa-

PUIUL TOREADORULUI

Țaie puiul și saltă-1 în untură cu 2 linguri de ceapă tocată, după

Adaugă ... pahar

de carne. ...

Scoate imediat puiul pe farfurie de dat la masă.

Se servește, în același timp, următorul sos: curățate de piel semințe 6 tomate, taică-le mare și pune-le în tigaie cu 4 linguri de delemn, un cățel de usturoiu, pătrunjel tocat, sare și piper. Să încet vreo 20 minute.

PUIUL CU ANGHENĂRII

Tai puiul, îl sărezi, îl piperezi și îl frigi în unt proaspăt și delemn.

Apoi îl înconjuri cu funduri de anghenarii coapte în unt și subțire, cartofi chifle de asemenea tăiați felii subțiri și coapte în și felii de ceapă tratate la fel. Pui între aceste legume ramuri de trunjel prăjit.

Fundul cratiței răcăe-l cu 100 grame vin alb, lasă să scadă pe mătate, mai pune câteva linguri de zeamă de vițel și toarnă peste

PUIUL CU COSTIȚĂ AFUMATĂ

Saltă în unt 150 gr. de costiță afumată tăiată mărunt și tr 3—5 minute în apă fierbinte.

Scoate costița pe o farfurie. Pune în loc în același unt, un tăiat bucăți, sare și piper, să coacă la cuptor. Scoate aripile cu din piept și ține-le la cald. Umple cu 200 gr. vin negru. Adaugă, c afumată, fă să scad... pune 100 gr. ciu tăiate în felii și tre... 200 gr. zeamă de c

PUIUL CU 24 PIPOTE

PLANCHETA DE PUI

Un pui ... i, pune bucățile într'o cratiță cu ... pă rece și așează pe foc; la întâiul ... clocot, retrage cratița. Scoate puii ... i 1 și răcorește-1 cu apă rece șterge-1 cu ... o cârpă albă.

In altă cratiță pune ... 3 linguri de unt amestecându-i o lingură de făină; câteva secunde lasă să rumenească făina, apoi pune înăuntru bucățile de pui. Amestecă totul și umple cu apă fierbinte până ce se acoperă carnea.

Incepe fierberea, sărează cât trebue, piperează. Adaugă 20 arpagicuri printre care unul înțepat cu un cuișor, mai pune și buchetul

perci trecute prin unt.

Când mâncarea e gata scoți bucățile de pui ... de jur-împrejur așezi ciupercile și arpagicul. ... sosul leagă-l cu 2 gălbenușuri de ouă subțiate cu ... Mai adaugi și câteva bucățele de unt. Nu mai pun...

Sosul toarnă-l peste puiu.

peste pui.

PUIȘORI MUȘCĂLEȘTI

... pui cu 25 gr. ficat copt (foie gras) și 10 gr. trufe tăiate bucățele.

Coace-i pe jumătate în unt. Atunci dezlegi puii și-i pui într'o cratiță cu câte o felie de trufe de fiecare; trufele să fie crude, curățate,

Râcâe fundul cratiței unde au fost pui cu zeamă de pasere și zeamă de vițel în care pui câteva linguri de vin de Madera. Să nu fiarbă mai mult de 2—3 minute și toarnă peste puișori.

Acopere cratița, lipește capacul cu cocă de făină ca să fie închis ermetic și sfârșește coacerea la cuptor timp de 20 minute.

A se servi în cratiță.

PUIȘORII PAULINEI

Coace pui în unt, apoi așează-i într'o cratiță cu 12 boabe de strugure tămâios după ce ai scos pieliţele și semințele.

Râcâie fundul cratiței unde au copt pui cu vin alb, la să scadă pe jumătate, adaugă o lingură zeamă de carne de fiecare pui și 3 linguri de smântână foarte proaspătă. Câteva secunde de fierbere și turnați zeama peste pui.

PUIȘORI CU GĂLUȘTI

Curăță puișorul, pune-i înăuntru sare, piper și împănează-l cu o linguriță de „foie gras" și ficatul său trecut prin unt. Leagă puiul, în- fașă-l cu o fâșie de slănină și coace-l în unt. Când e gata scoate-l, des- leagă-l și ține-l la cald. Curăță fundul cratiței cu jumătate pahar de vin alb, lasă ca să scadă, adaugă 150 gr. zeamă de vițel și 100 gr. trufe tăiate felii; pune puiu într'o cratiță de pământ și ține-l la cald.

In altă cratiță trece prin apă sărată 125 gr. găluști proaspete; scu- tură-le de apă și să fie trecute în 100 gr. unt proaspăt. Sare și piper. Să fie așezate într'o cratiță.

Peste găluști să se puie câteva escalope de „foie gras" saltate atunci în unt, apoi stropește găluștile cu sosul puișorilor.

Servește pui cu găluștile deodată.

PUIȘORII CASTELANEI

Iei puișorii îi cureți, îi sărezi și îi piperezi în interior, le pui ficatul tot înăuntru și-l legi.

Apoi tai mărunt 30 gr. de costiță afumată și o pui într'o cratiță cu unt sau untdelemn. Pui cratița pe foc. Când costița începe să se ru- menească adaugi și puișorii cu 4 arpagicuri, puțin

morcov, 3—4 cartofi mici noui și vreo 100 gr. de mazăre boabe proaspătă. Umple cu apă fiartă astfel ca totul să fie acoperit. Pune sare. Acopere cratița și să fiarbă cel puțin jumătate de oră.

Dacă mâncarea e făcută, scoate puiul, desleagă-1, pune-1 pe farfuria de dat la masă. Sosului îi adaugi puțină făină amestecată cu tot atât unt.

Să pâlpâie câteva minute și toarnă sosul peste puiu.

RĂCITURI ȘI MĂRUNTAE DE GĂINĂ ȘI PUI

RĂCITURĂ DE PASĂRE

Fierbe o găină sau un puiu în unt și apă, apoi las'o să se răcească chiar în lichidul în care a fiert. După aceea taie pasărea în bucăți și scoate-i pielea și moaiele într'un sos de picioare de vacă sau de vițel amestecat cu sosul în care a fiert pasărea.

Inșirue bucățile de pui pe o scândură și pune peste fiecare o felie de trufe cu aspic și lasă să se prindă.

PASĂRE PRĂJITĂ

Iei o găină sau un pui fiert și o împărți în mai multe bucăți, apoi le așezi într'o farfurie, le stropești bine cu untdelemn și zeamă de lămâie și presari peste ele pătrunjel prăjit.

Când vrei să dai la masă moi bucățile de pui, în untură fierbinte, apoi le scoți, le scuturi și le așezi pe un șervet. Presari deasupra pătrunjel prăjit.

Servești alături un sos tomat.

GĂINĂ PIFTIE

O găină grăsulie o cureți; apoi pregătești în oală; în 2 litri de apă fierbinte pui % kg. pulpă de vițel, 250 gr. pulpă de vacă, o ceapă și puțin morcov. Toate aceste cărnuri și legumele să fie tăiate mărunt; cărnurile să fie cam grase. Mai adaugă un pahar de vin alb.

Când apa a început să fiarbă adaugă: un picior de vițel, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu și măruntaiele pa- sărei. Acopere crătița și lasă să fiarbă domol 5 ceasuri.

După aceste 5 ore introduci în oală găina și lași să fiarbă, tot așa

Scoate găina și trece-o într'o crătiță de pământ adâncă. Zeama trece-o prin sită și scoate grăsimea, apoi trece-o, iarăși, printr'o cârpă udă în alt vas. Adaugă 3 linguri de vin de Madera. Apoi toarnă peste găină și lasă să se închege.

FICAȚI DE PUI PRĂJIȚI

Ia un număr de ficați de pui sau de găină, sărează-i, piperează-i, tăvălește-i în făină și prăjește-i în tigaie în unt și untdelemn în părți

In alt vas pregătești sosul următor: vreo 5 pătlăgele roșii fără pieliță și semințe, le sărezi, le dai piper și le pui în untdelemn, un cățel de usturoiu tocat și puțin pătrunjel tocat. Acoperi cratița și lași să fiarbă domol 20 minute. Atunci pui ficații. Ii lași să se coacă și servești.

RĂMĂȘIȚELE DE PASĂRE

Dacă v’a rămas din găină rasol sau din pui fripți bucățele, în- trebuințați-le astfel:

*ntr’o. farfurie de serviciu cartofi fierți de jur împrejur. Cartofii să fie tăiați în rotogoale și, după ce au fost fierți să fie săl- tați în unt fierbinte. În mijlocul acestor cartofi pui bucățele de pasăre și ciuperci făcute în unt și tăiate mărunt; peste tot torni sos Béchamel. (Vezi capitolul sosurilor).

Stropește pe deasupra cu brânză rasă amestecată cu praf de pesmete. Stropești cu unt topit și pui să se gratineze.

Dacă e nevoie se poate adăuga și gălbenușuri de ouă răscoapte.

ARIPI UMPLUTE

Trebue o găină foarte cărnoasă.

Scoți oasele aripilor și umpli cu carne de cârnat foarte fin tocat dimpreună cu puține trufe tocate la fel. Le pui peste un pat de ceapă și morcovi ca să fiarbă.

Adaugi, după voință, piurea de cartofi, de mazăre, spanac, etc.

ARIPILE LA FRIGARE

Aceleași aripi, la fel umplute, după ce le-ai luat de pe patul de legume, le lași să se răcească; le treci prin unt fierbinte, apoi prin praf de miez de pâine și le pui pe grătar.

Le duci la masă cu sosul „Iadului“ (vezi sosurile), piurea de cartofi sau de castane.

MĂRUNTAE DE GĂINĂ SAU DE PUI

Ia 20 gr. costiță afumată tăiată în bucăți subțire, trece-o prin apă în clocot apoi trece-o în unt fierbinte; când s’a rumenit treci costița pe o farfurie și ține-o la cald.

În același unt rumenește un număr de măruntaie de pasăre, — câte ai — afară de ficați.

Presară în cratiță vreo 3 linguri de făină, — lași câteva minute să pâlpâie, apoi torni ¥2 litru de vin negru și un litru de apă.

Pune sare, piper, 24 arpagicuri rumenite, puțin în unt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un cățel ae usturoiu. Acopere cratița și lasă să fiarbă încet.

După ce au trecut câteva minute, adică, cu un

sfert de oră înainte de a servi, adaugi în cratiță ficații și costița afumată.

Proporțiile sunt date aci pentru un kg. de măruntaie. Dacă sunt mai puține, toate celelalte elemente se scad în proporție.

Se mai poate adăuga acestei mâncări și ciuperci, iar vinul negru poate fi înlocuit cu vin alb.

TOCANĂ DE RĂMĂȘIȚE

Aceleași rămășițe de pasări, ceea ce au rămas din ajun nemâncate.

Pui în scoici s
de pasăre trecute pr
Presari deasupra în
tinează ușor la cupt
Se poate adău

MĂRUNTAE IN SCOICI ânză rasă proaspătă, stropești cu unt topit și gra-

FRICASEU DE MĂRUNTAE

Când ți-au rămas părți de găină sau de pui, taie toată carnea în bucățele și apoi, rumenește-o în unt într'o tigaie.

Pregătește, în acest timp, un sos Bechamel. (Vezi sosurile), toarnă sosul peste bucățile de pui, mai adaugă și o ceașcă de zeamă de carne. Să fiarbă numai câteva minute.

Servești cu franzeluțe prăjite în unt.

CÂRNATI DIN PASĂRE

preună foarte subțire. Adaugă tocăturii 150 gr. de ficat (foie gras) trecut prin sită, 100 gr. trufe tocate, 12 gr. sare, puțin piper, foarte puțină nucșoară rasă și un păhăruț cu coniac.

Umple mațele, trece cârnații prin unt fierbinte și apoi prin praf de miez de pâine, apoi pune-i la grătar sau coace-i în unt proaspăt în cratiță.

Acești cârnați se însoțesc de un sos Perigueux sau un sos Suprême. (Vezi sosurile). Apoi se alătură și o piurea d
zăre, de fasole după dorință.

XXI. CURCANUL

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Când cumpărați un curcan uitați-vă, mai întâiu, la picioare, preferați pe cel cu picioarele negre, celui cu picioarele albe sau albăstrui.

Apoi, dacă aveți alegerea, să cumpărați mai bine o curcă decât un curcan.

Bine înțeles puiul de curcă, fie curcă sau curcan, e mult mai gustos decât curcanul bătrân.

Când cumperi o curcă sau un curcan viu, ia-1 de picioare și ține-1 atârnat cu capul în jos, dacă e ușurel nu-1 cumpărați. Iar dacă e mai greu pipăiții gușa^ căci de multe ori greutatea paserei vine dela cantitatea de mămăligă îngrămădită în gușa curcanului imediat înainte de a-1 aduce spre vânzare.

CURCAN

Curcanul bine spălat, îl împănezi cu slănină tocată subțire sau îi legi felioare de slănină pe piept și pe coapse; îl învelești într'o hârtie bine unsă^ și-1 pui la frigare. Focul să nu fie prea iute și stropește-1, din când în când, cu unt proaspăt. Când e aproape gata, îi scoți hârtia și-1 lași să mai prindă față, sarându-1.

Zeama scursă din el, adunată într'o crăţită, o servești la masă după ce iai scos grăsimea, adăugându-i o lingură de zeamă de carne.

GELATINĂ DE CURCĂ

Jupoaie curca cu un cuțitaș, astfel ca pielea să rămâie cât mai mult întreagă. Carnea de pe piept o tai felii lungi și pătrate ca un deget. Toată carnea de pe coapse o toci, mai toci și o bucățică de carne de vițel, o bucățică de slănină, 100 gr. slănină tăiată în pătrate și opărite, 100 gr. șuncă fiartă, 100 gr. șuncă afumată, miez de pâine muiat în lapte, gălbenușuri de ouă, sare, piper și le pisezi pe toate într'o. piuliță. întinzi mai întâiu peste ea puțină tocătură, apoi peste tocătură felii de șuncă, alternând bucățele din ficatul ei cu feliuțe de șuncă tăiate pătrat și feliuțe de limbă afumată; așezi pe deasupra, iar un rând de tocătură, fisticuri, feliuțe de castraveți murați și trufe tăiate felii; răsucești frumos pielea, o legi, o coși ca să nu curgă umplutura din ea, și o fierbi.

CURCĂ CU TRUFE

Taie, jumulește și spală curca, apoi sărează-o; cură fele bucățele; lasă-le puțin la foc cu unt și pune-le ir curca, pune feliuțe subțiri de slănină pe piept și pe co într'o hârtie unsă, lasă 24 ore la răcoare ca să se parfume la frigare.

CURCAN UMPLUT GĂTIT MUSCĂLEȘTE

Curăță curcanul, taie-i pielea pe spinare și scoa piept; apoi fă o tocătură cu carne de vițel, slănină, ficat roiu, pătrunjel. Piseaza totul în piuliță, adaugă 5 ouă, franzelă muiată în lapte, sare, piper, puțină nucșoară ra; de rom; curăță bine trufele, taie-le bucățele, taie și feli veți murați în oțet; umple curcanul, coase-l așează-l înti mărime potrivită cu el, pune-i

CURCAN CU VARZĂ ACRĂ

Speli, sărezi bine curcanul, îl piperezi și-l așezi la ta acră tăiată, in care amesteci piper boabe și felii de slă; asemenea felii de

CURCAN PILAF

Frigi curcanul într'o cratiță sau la cuptor, cu două puțin unt, o bucățică de morcov, sare, piper: il stropești carne. Gata, îl scoti dela foc, strecori prin sită sosul și laful ce va fi gata, gătit cu unt proaspăt. Apoi tai curcan care le așezi peste

CURCĂ CU CASTANE

Tai curca bucățele, le rumenești, rumenești și n stingi cu zeamă de carne; în ea pui o ceapă întreagă. Dup puțin, pui sare; rumenește zahăr și îl torni în mâncare, buesc mai întâiu opărite, curățate bine cu băgare de se

CURCĂ CU CAISE

Se face ca și cel cu castane, atât numai că așezi caise

;LURI
ită și
taie
tru- L
curcă
.
Coase
apse,
învel
ește ;
ze
apoi
pune-
o ite-i
osul
dela
ul,
puțin
uștu-
vă
peste
varză
nină.
Așezi
de la
cepe,
slăni
nă, L
cu
zeam
ă de -
1
torni
în pi-
ulică
făină
și >ă
ce va
fierbe
Casta
nele
tre-
de în
urmă
de

CURCAN UMPLUT CU CĂRNAȚI

Iată una din cele mai gustoase preparații ale curcanului fript.
Iei, de preferință o curcă sau un curcan tânăr, umple pasărea cu o cantitate de cârnați de porc obișnuiți sau debrețin, pune-o într'o cratiță pentru cuptor, așezat pe felii de slănină. In tavă pui de jur-împrejur

Trei ore să se coacă la cuptorul cel mai cald. Stropește des.
Nu uita să scoți grăsimea sosului. Când dai la masă, deschizi curcanul, scoți cârnații și arunci buchetul.
Dacă n'ai cârnați poți umple curcanul cu felie de pâine prăjită

frecată bine cu usturoiu.

CURCAN PE LEGUME (EN DAUBE) sită.

E mult mai gustos rece. Această pregătire e pentru orice i Un curcan mai bătrân trebue să

CURCAN IN ZEAMA LUI

PIFTIE DE CURCAN

ou, dacă zeama s'a tulburat. Pui usturoiu dacă vrei. Aşezi bucăţile variate în farfurie, torni zeama deasupra şi laşi să se răcească.

Dacă doreşti să fie mai compacte, se pune la fiert şi un picior de vacă sau de viţel.

CURCAN UMPLUT CU CASTANE

gr. carne de viţel, 500 gr. carne de porc, sare şi piper. Pisezi bine aceasă carne în piuliţă. Apoi adaugi 40 castane coapte şi curăţate.

Procedezi apoi cum e spus mai sus.

MĂRUNTAIE DE CURCAN CU ZARZAVAT

can şi taie-le în bucăţi.

oespăt şi rumeneşte 150 gr. de costiţă

iri, mai pune şi 6 arpagicuri. Scoate şi costiţă şi arpagicuri şi ţine-le la cald.

In acelaş unt pune de rumeneşte măruntaiele de curcan, apoi presoară 2 linguri de făină. Să se rumenească făina. Apoi umple cu 3 pahare de apă sau, mai bine, de zeamă de carne. Când a început clocotul, pune costiţele şi cunoscutul buchet cu pătrunjel, cimbru, dafin şi un căţel de usturoiu, pune sare, piper, acoperă cratiţa şi lasă să pâlpâie aproape o oră.

Adaugi, după acest timp, 200 gr. praz tăiaţi în mici bucăţi, adaugă şi arpagicul. Să fiarbă înainte încet cu capacul pus, mai bine de un ceas.

După o jumătate de oră adaugă 200 gr. cartofi tăiaţi mărunt.

câteva minute înainte de a da la masă adaugi şi ficatul tăiat şi o lingură de coniac.

se cărnurile în farfuria de dat la masă, aruncă buchetul, scoate

PUIUL DE CURCĂ IN TOCANĂ

Iei o curcă tânără şi o tai în bucăţi cam de 80 sau 100 gr. Le dai sare şi piper, le stropeşti cu câteva linguri de coniac şi untdelemn, apoi 2 cepi, puţin morcov tăiat mărunt, apoi ½ litru cu vin alb. Să se marineze 3 ore cu buchetul de pătrunjel, cimbru, dafin, un căţel de usturoiu strivit şi o coajă de port ... coajă.

Intr'o cratiţă de mărim ... trivită aşezi bucăţile de curcan alter-

n, un rând de bucăţi de slănină, un

XXII. PORUMBEII ȘI BIBILICILE

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Cine are obiceiul să mănânce mai des de mâncat decât puiul, acela care încă n'a belul mai bătrân are carnea tare și e lipsită

Un puiu de porumbel se deosebește d două semne: întâiul semn este acela că puii crescături de carne albă și goală, care arați că puiul are penele déla baza capului și a 'Acest puf cade

b) Nu cumpărafi niciodată o bibilică a verzuie. Aceasta însemnează că pasărea a poziție. Dar biblica nu

porumbeii stie că, nu e bun, început să sboare. Porum- L de gust.

e un porumbel bătrân prin ui are la baza ciocului două i nările; al doilea semn este gâtului, amestecate cu puf așit

L careia târtița are o coloare început să intre în decom-

MÂNCĂRILE DE PORUMBEI

PORUMBEI LA CRATIȚĂ

Să ai porumbei tineri. (unt sau untură.

Treci în altă cratiță sau pune zeamă de

"urăță-i, leagă-i cu ață și rumenește-i în scurge untura din aceea unde se află și per, buchetul și câteva ciuperci

PORUMBEI FRIPȚI

și pipotele, îi învelești în felluțe de slănină și în foi de viță și-i pui frigare. Inainte de a da la masă, le scoți foaia de viță și slănina.

PORUMBEI PRĂJIȚI

Pune unt sau gră
porumbei, rumene
rămâie grăsime p
garnitură pe span

PORUMBEI GĂTIȚI CU LAPTE

Tai porumbeii în două, pune-i într'o cratiță cu un pahar de apă și unul de lapte, puțină sare și lasă-i să fiarbă încet. Pui în altă crăticioară puțin unt proaspăt, sare, zahar, razā și o linguriță de făină; amesteci bine, nu o lași să se rumenească, stingi cu puțin lapte și torni peste porumbei. Lași să fiarbă încet, bagi de seamă să nu se lipească de fund. Gata, scoți bucățile pe farfurie, treci sosul prin sită, îl amesteci cu puțină zeamă de lămâie și îl torni peste porumbei.

Unii pun sub porumbei puțini cartofi fierți. Această mâncare se poate face și cu pui de găină.

PORUMBEI CU CIUPERCI

PORUMBEI CU MAZĂRE

Taie porumbeii în două, îi pu

fără ca să se rumenească, apoi pune o lingurița de făină, nu lasa să se rumenească. Stinge cu zeamă de carne și lasă să fiarbă, pune-i și o cepușoară. Mazărea fierbe-o mai întâiu în apă multă, apoi strecoară-o și pune-o să mai stea puțin la foc cu porumbeii; pune cratița pe o cărămidă, să nu mai fiarbă ca să nu se întărească mazărea. Puțin mai înainte de a da la masă, adaugă puțin zahăr pisat și pătrunjel tocat.

PORUMBEI CU ANGHINARE

SALMI DE PORUMBEI

Leagă 2 porumbei cu capul și gâtul, și înfașă-i cu slănină. Frige-i pe două bucăți de franzelă stropită cu unt topit.

In altă cratiță rumenește în unt puțină ceapă și puțini morcovi tocați.

Porumbeii tăiați în bucăți cum ai tăia un pui fript și pune într'o cratiță stropindu-i cu 2 linguri de coniac. Acoperă cratița și ține-o la

totul prii

2 pahare și jumătate de zeamă de

uri de pătrunjel, puțin cimbru și

mătate de oră fără capac. Trece

scând bine.

ească, iar nu să fiarbă și toarnă

peste porumbei.

Se servește cu franzeluțe prăjite.

PORUMBEI CU CARTOFI

In sfârşit cureţi fundul tigaiei cu jumătate p să scadă pe jumătate, adaugă 3 sau 4 linguri zea vacă şi lasă ca să fiarbă câteva minute.

Trage cratiţa de pe foc, adaugă o bună lingu zeamă de lămâie.

ahar de vin alb, fă mă de viţel sau de ră de aşa ca să nu le ră- rteşte bine jumătă- , apoi în ouă bătute ind imediat oţet şi lungime, le turteşti, tiţă mare pentru ca de unt şi 2 de unt- ingă altă, şi lasă să ată. Adaugă atunci te

COTLETE DE PORUMBEI

Spinteci porumbeii în două şi le scoţi oasele maie decât oasele aripilor şi labele picioarelor. Tu tile acestea, pune sare şi piper, tăvăleşte-le în făină. » şi în sfârşit în miez

PORUMBEI ÎN SÂNGE

Când tai porumbeii opreşte sângele, amesteci vin ca să nu se închege. Apoi spinteci pasările în 1 le pui sare şi piper şi le tăvăleşti în făină. Intr'o era porumbeii să poată sta alături, înfierbântă 3 linguri delemn. Aşează cele 4 jumătăţi de porumbei, una li se coacă încet. Spre a fi copţi peste tot îi întorci od o ceapă tăiată subţire şi 100 gr. de ciuperci, tăia peste porumbeii cu câteva păhăruţe de coniac şi sau negru. Să scadă pe foc, la

MÂNCĂRILE DE BIBILICĂ

BIBILICA SOVIETICĂ

Pune bibilica în unt fierbinte sărat şi ardeiat; unt întreaga bibilică dimpreună cu 12 arpagicuri.

Când s'a rumenit scoate bibilica din cratiţă şi prindă culoare la cuptor, iar în untul

rumeneşte în acest pune-o singură să enit pasărea

BIBILICA UMPLUTĂ

Umple bibilica cu o umplutură de cărnaţi sai (foie gras) sau pătrunjel; rumeneşte tocătura în un chizătura şi frige pasărea la foc moderat în lichi< menit tocătura. Pune

i de ficat de gâscă t şi vin. Coase des- lul în care s'a ru- inină şi

PORUMBEII ȘI BIBILICA

După trei sferturi de oră scoți slănina de pe pasăre și pui în sos vinul în care s-a rumenit tocătura, cât și puțină zeamă de carne, adăugând puține pătlăgele roșii fără pieliță și semințe. Mai lași pasărea să prindă culoare, o acoperi cu sosul ei și o încunjuri cu franzelele prăjite.

BIBILICĂ CU TRUFE

Tai bibilica bucățele și rumenește-o în unt pe foc cam iute. Rumenește în acest unt și puțină făină și stinge cu jumătate pahar vin de Madera și zeama de carne. Lasă să fiarbă încet, adăugându-i sare, piper, puțin pătrunjel, trufe bine curățate și tăiate în felii; aceste trufe au fiert mai înainte înnăbușit cu puțin unt, și zeamă

Mai lasă câteva minute pe foc și dă la masă.

BIBILICĂ CU

grasă Cllre bine, o sărezi, o piperezi și o umpli cu șuncă cât de O pui în cratiță cu ceapă, morcovi, usturoiu, cunoscutul buchet, sare, Piper și vin alb atâta cât să acopere pasărea pe jumătate. Să lași sa scada Când tot lichidul a dispărut, umpli cu 2 pahare de zeamă de carne. Sa fiarba 2 ore.

BIBILICĂ FRIPTĂ IN HÂRTIE

După ce ai curățat pasărea o învelești în hârtie untată și o pui la frigare. După jumătate oră scoți hârtia și stropești pasărea cu zeamă din ea, amestecată cu vin de Madera.

Peste 50 de minute, bibilica fiind friptă, o servești încunjurată pe felii de franzelă prăjită în zeamă cu care s'a stropit pasărea.

XXIII. RAȚA

SFATURI ȘI LĂMURIRI

răsucirea gâtului.

La noi în România nu se obișnuește decât întâia metodă; și, cu toate acestea, rața strânsă de gât, păstrează tot sângele în corpul ei și are un gust mai bun decât rața tăiată. În orice caz o rață, de îndată ce a fost tăiată dar, mai cu seamă, când a fost gâtuită trebue jumulită imediat, curățată înăuntru și pusă pe foc.

Când cumpărați rața tăiată, să observați ca grăsimea ei să nu fie galbenă murie; iar când cumpărați un boboc de rață tăiat, să fie tot corpul acoperit de o grăsime albă, iar ciocul să-i fie foarte fragil, să i-l poți frânge cu degetele. Dacă ciocul e tare, este o rață bătrână.

BOBOC DE RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

După ce ai curățat
„foie gras". Atunci îl le
și morcovi tăiați mărunt

După ce s'a copt b
în care s'a copt sporit c
garnisești cu varză acră
afumată.

bobocul îl umpli cu ficatul său amestecat cu fi și îl așezi într'o cratimă în care ai pus ceapa și unt proaspăt.

abocul îl scoți pe farfurie, îl stropești cu untul

RAȚĂ CU VARZĂ ACRĂ

RAȚĂ CU MĂSLINE

Curăță rața, sărează-o, leagă-i puțină slănină pe piept și spinare și rumenește-o în unt. Iei vreo 40 măsline (negre sau verzi), le scoți sâmburii și le opărești cu apă caldă. Această apă o arunci și pui măslinele să fiarbă în altă apă.

trunjel, rumenește puțină făină, stinge cu vin alb și cu zeamă de carne; lasă puțin să fiarbă, trece prin sită și așează rața înăuntru. Adaugă măslinele, o feliuță de lămâie, lasă să scază bine acoperit.

RAȚĂ FRIPTĂ

Curăță bine rața și freac-o cu ficatul ei. Invelește-o în hârtie unsă, pune-o la frigare și stropește-o, din când în când, cu unt. Când va fi aproape gata, scoate hârtia, sărează-o, mai las-o puțin la foc să prindă față și dă-o la masă cu felii de lămâie.

RAȚĂ ROUANEZĂ

Iată vestita friptură de rață ce poartă numele francez: „Canard à la Rouennaise".

Rețeta o țin dela cunoscutul restaurant parizian „Au boeuf à la mode", ...
de mânc...

...ărea, se zice că, astfel, moare mai
... important — nu se pierde nicio
...de pe când e încă caldă, taie-i gâtul
... pe spate, curăț-o înăuntru, pune
...ngele ce va ieși.

BOBOC DE RAȚĂ CU VIN

RAȚA „EN

Curăți rața, o împănezi cu slănină.

O așezi într'o cratiță pe un așternut de ceapă, morcovi, țelină, buchetul, umpli cu zeamă de carne și a patra parte vin alb. Pui și un picior de vițel sfărâmat.

Lași să fiarbă acoperit câteva ore, cât trebue până ce pasărea e ...

Când s'a gătit o scoți, o pui pe o farfurie, arunci buchetul, și pi-

...reparare este următorul:

...rața din cratiță, o tai bucăți și așezi bucățile în ...a farfurie, după ce ai strivit legumele în strecu- așezi în sus, din distanță în distanță, feliuțe subțiri de castra- ...și în oțet.

...astă preparație se mănâncă și caldă; dar a doua zi rece, este delicioasă

...ul de vițel contribue ca sosul să se transforme în piftie.

In acest fel se pregătește ori și care pasăre: curcanul, găina, gâsca.

Iată o preparafie din bucătăria franceză. Este delicioasă.

PIEPȚII BOBOCULUI DE RAȚĂ prémes".

...ratița unde ai copt bobocul torni câteva linguri de rachiu ...de vin alb. Să scadă pe două treimi la foc. Mai adaugi apoi ...ă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi treci sosul prin ...a de metal. Sosului, după ce l-ai lăsat să se odihnească ...e, îi scoți grăsimea. Apoi adaugi vr... ...tare. Pune sare și piper și ține la cu...

...taie ... felii (escalope) de ficat zis „foie gras", te dai sare și piper, le tăvălești în făină și le sați în unt.

In cărnurile, taie fiecare bucată în 2 escalope, pune fiecare bucată pe un miez de franzelă prăjită în unt în ultimul moment, pe fiecare bucată de carne pune o escalopă de „foie gras" sosul cu trufe să dea un clocot și îl torni peste escalope.

BOBOC DE RAȚĂ CU GĂLUȘT1

...ză acră, cu singura deosebire că în loc de varză acră, se pun găluști.

în părți egale, tăiate subțire și un picior de vițel. Să se rumenească toate acestea în unt într'o cratiță. Să pălpăie pe foc domol cam zece minute, apoi toarnă o sticlă de vin alb de bună calitate și 500 gr. de zeamă de carne.

Pune înăuntru bobocul și lasă-l să fiarbă vreo oră. Apoi scoate bobocul, scoate-i slănina de pe piept și ține-l la cald. Sosul să scadă pe foc la jumătate, apoi pune o lingură de [illegible] cu lingura de lemn. Adu la clocotare, lasă să f[illegible] Ridică apoi cratița de pe foc, adaugă câteva [illegible] de unt și trece sosul prin sită deasă.

Pune alături piciorul de vițel tăiat mărunt și, dacă aveți, ciuperci.

BOBOC DE RAȚĂ CU MAZĂRE BOABE

Într'o cratiță cu unt . rumenește vreo 15 arpagicuri și 250 gr. de costiță afumată.

Scoate costița și arpagicul și ține-le la cald. În locul lor pui să se rumenească bobocul, de îndată ce s'a rumenit scoate-l pe o farfurie. În cratiță pune o lingură mare de făină și fă rântașul amestecând cu lingura de lemn. Apoi umple cu 500 gr. apă, mai adaugă sare și piper în praf.

[illegible]ța și arpagicul. Atunci torni un kg. de mazăre boabe și clasicul buchet. Acoperi cratița și lasă să fiarbă domol.

Scoți bobocul pe farfurie, arunci buchetul, pui mazărea, ceapa și costița.

Dacă mâncarea e prea scăzută, poți să mai adaugi câteva linguri

XXIV. GÂSCĂ

SFATURI ȘI LĂMURIRI

este o mâncare neplăcută.

Dăm aci amănunte pentru o gâscă, cumpărată după ce a fost tă

iată, fiindcă gâsca vie se vede după atitudinea ei.

O gâscă tânără e acoperită de o grăsime albă pe spinare. Când

carnea gâștei e galbenă sau roșiatică, nu o cumpărați; o asemenea pa

săre e bătrână.

GÂSCĂ „EN DAUBE“

GÂSCĂ IN LAPTE

Iată o mâncare de toată finețea. Se recomandă.

Gâscă singură e pusă la foc și trecută în clocot. Al aromatele cunoscute: ceapă, usturoiu, buchetul cu un piper boabe

poi i se adaug ă cuișor sare

„CASSOULET“ DE GÂSCĂ

Sunt două feluri de Cassoulet, unul de Tulusa și altul de Castel- naudary. Preferăm pe cel dintâiu, a cărui rețetă o dăm aci.

Iei un kg. de fasole albă și o pui de cu seară să se moaie în apă călduță. A doua zi pui fasolea să fiarbă cu sare, piper, ceapă, 2(—3

cățel de usturoiu curățați și striviți și cunosct câteva bucăți de gâscă a cărei grăsime ai topit-o cătile în apropiere de focul mașinii.

Să stea pe foc moderat timp de un ceas cu ai pus câteva bucăți de cârnat cu usturoiu.

Din altă parte, în grăsimea topită dela gâscă, 500 gr. mușchiu de porc tăiat în bucăți, o ceapă un cățel de usturoiu tocat.

După ce carnea s'a rumenit, toarnă peste ea apoi umple până sus gâscă cu zeama de carne, gâsca, cârnatul și buchetul și tai pe

itul

buchet.

Apoi pui

prealabil,

ținând bu-

capacul

pus, după

ce

, pui să se

rumeneasc

ă mare

tăiată la

GÂSCĂ FRIPTĂ

Gâscă fie sălbatică sau domestică, se pune la să fie cam iute; o stropești din când în când ct înăuntrul ei zeamă de lămâie și unge-o cu saram ce a curs din ea, grăsimea, adaugă o lingură de zç sos

ι frigare; focul trebue i unt. Friptă, stoarce ură.

CĂSCĂ CU VARZĂ ACRĂ

Gâscă curățată, bine spălată, ștearsă înăuntr pereți, îi legi felioare de slănină sau șotiei de pc cuptor. Când începe să se

■u cu un șervet, o pi- >rc tânăr, și o pui la .

GÂSCĂ GĂTITĂ FRANȚUZEȘTE

Frigi gâscă sau la frigare sau la cuptor, ap piept și de pe coapse, felii subțiri și le așezi în s friptură, adăugându-i zeamă de

•oi îi tai carnea dela >osul ce s'a scurs din

GÂSCĂ LA CUPTOR

O pui la cuptor cu slănină, puțin unt, cel piper și arome; o stropești cu vin alb și cu zeamă < nu fie prea iute. Trebue întoarsă din când în c nească pe toate părțile. Gata, frumos rumenită

»ușoare întregi, sare, de carne; cuptorul să :ând ca să se

GÂSCĂ UMPLUTĂ

Gâscă bine spălată, ștearsă înăuntru cu un servet, o sărezi. Apoi ... de castane bune și le sfărâmi; tori puțină carne de vițel și o rumenești puțin în unt, tori ficatul și-l amesteci în acea tocătură; pui sare, piper, arome, pătrunjel, un păhărel de coniac, o lingură de unt proaspăt, amesteci cu castanele fărâmate; pui și puțină ceapă prăjită. Apoi umpli gâsca, o coși, și o pui la frigare, sau la tavă în cuptor. Poți să o dai la

GÂSCĂ GĂTITĂ ENGLEZEȘTE

Speli bine gâsca, o ștergi înăuntru cu un servet, o sărezi, pui în ea 2 cepe, pătrunjel, puțină slănină tocată, vreo două foi de dafin și piper; toate acestea, tocate. Coase-o și pune-o într'o cratiță cu 2 cepe tăiate, unt, și rumenește-o; adaugă zeamă de carne, un pahar de vin, unul de oțet și las-o să fiarbă încet, bine acoperită până ce va scade sosul. O scoți, o așezi pe taler, strecuri sosul, îi scoți din grăsime și-l torni peste gâscă dând-o la masă.

GÂSCĂ CU VARZĂ

(Preparație Jockey-Club din Paris)

Pregătește gâsca și pune-o în cratiță.

Adaugă 2 kg. varză acră. Pregătește 200 gr. de costiță afumată, la și un cârnat obișnuit de 200 gr. și 1 ceapă înțepată de 2 cuișoare. Să fiarbă 2 ore.

De îndată ce au fiert, scoate cârnatul și costița. Taie cârnatul în felii subțiri de ½ centimetru.

Scoate grăsimea ...

Ține cârnatul și costița la cald. Pune varza în strecurătoare și apas-o ca să-i iasă zeama.

Pune varza la farfurie, gâsca deasupra și rondele de cârnat de jur-împrejur.

GÂSCĂ CA IN ALSACIA-LORENA

Umple-o cu carne de făcut cârnați și frige-o, fie la frigare, fie în tavă la cuptor.

O servești cu varză acră călită sau cu varză acră făcută cu costiță afumată.

GÂSCĂ A LA COANA TIC...

Umple gâscă cu carne de făcut cârnati și miez de pâine pe jumătate, pâinea să fie ruménită în unt. Legi gâscă și o frigi fie la frigare, fie la cuptor. Gâscă să fie sărată, piperată, să aibă înăuntru puțin cimbru, puțin dafin și un cățel de usturoiu strivit.

Zeama o servești alături într'o sosieră când ai fript gâsca la

MÂNCARE DE GÂSCĂ (RAGOUT)

Tai gâsca în multe bucăți cărora le dai sare și piper. Apoi le sălți în tigaie sau în cratiță cu untură de porc. Apoi scurge grăsimea, presară peste bucăți o lingură de făină și lasă să se rumenească.

Adaugă un pahar de vin alb, 300 gr. zeamă de carne sau, în lipsă, apă, buchetul cu pătrunjel, cimbru, dafin și un cățel de usturoiu, în sfârșit o ceapă înțepată cu un cuișor. Acopere cratița și lasă să fiarbă domol cel puțin un ceas și jumătate.

În timpul acestei fierturi poți adăuga mai multe legume, după alegere, precum: napi, cartofi, castane, bucăți de țelină, mazăre boabe, și altele.

Aceste legume să fie, mai înainte, puțin opărite.

GÂSCĂ CU VARZĂ DULCE EXTRA

Se mănâncă la Paris la birtul „L'Ecu de France" lângă gara de Est.

Într'o cratiță pui să se rumenească o gâsculiță tânără, în unt

stiță afumată cu puțină grăsime.

În sfârșit în altă cratiță pui varza și costițele opărite, un cârnat de porc, morcovi tăiați mărunt, buchetul cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și un cățel de usturoiu, câteva cepe, sare și piper. Torni peste

surit bine, scoate-o din cratița ei și acopere

cât trebue pentru ca, atât gâsca cât și varza să fie gata

făcut, pui varza în farfuria de serviciu, gâsca deasupra și costița afumată prinprejur.

GÂSCĂ CU SALSIFIS

Taie gâsculița în bucăți, sărează-le piperează-le și pune-le să se rumenească în unt, cu morcovi, ceapă și usturoiu. Apoi torni puțin vin și adaugi câteva tomate.

În altă cratiță sălți în unt bucăți de salsifis opărit prealabil în apă.

ta cratiță, iar sosul ei îl treci

mâncarea cu mărar și pătrunjel tocat.

GÂSCULIȚĂ UMPLUTĂ LA CRATIȚĂ

Umpli o gâscă tânără cu o tocătură as ficatul gâștei, castane fierte în vin de Madi usturoiu, pătrunjel, ceapă.

GÂSCĂ UMPLUTĂ CU PRUNE

In 250 gr. carne de porc, pune-o
fi aproape fiartă de tot, atunci toci o

Rumeneşte în untură vreo 2 cepe mari tocate şi se adaugă porcu
Pune sare, piper, leagă cu un gălbenuş de ou şi amestecă mereu.

In vreo 15 prune uscate de iarnă, scoate-le sâmburii şi vâră în
locul lor tocătura de porc căreia i-aţi adăugat şi câteva măsline tocat
la fel; împreună-le. Inchide prunele şi vâră-le în umplutura găşte
Gâsca trebue umplută cu 24 ore înainte de a o pune să se frigă.

Când pui gâsca la cuptor, unge-o bine cu untură de porc sau d
gâscă pe care o lăţeşti tare pe pasăre cu un cuţit şi lipeşte deasupra
hârtie unsă cu untdelemn.

GÂSCĂ CU CASTANE

Rumeneşte în untură puţină ceapă tăiată mărunt. Apoi mai pun
sare, piper, câteva castane curăţate şi unt proaspăt. Să pâlpâie pe fo
până ce castanele încep să se desfacă.

Umple gâsca cu castanele şi pune-o la frigare, dacă nu ai frigar
pune-o la cuptor. In timpul coacerii stropeşte mereu pasărea cu zeam
ei şi cu zeamă de portocale.

masă acoperită cu zeama ei cărnia i-aţi se

MĂRUNTAIELE DE GÂSCĂ GĂTITE CA TOCANĂ

Pune în cratiţă untură de gâscă înfierbântată şi rumeneşte în e
măruntaiele gâştei. Când s'au rumenit retrageţi-le şi ţineţi-le la cald

In zeama aceasta rumeneşte câteva cepe tocate, vreo 2—3 căţe
de usturoiu şi o felie de şuncă tăiată în bucăţi mici. Adaugă apoi vre
5 pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe cât şi buchetul cu pătrunjel
cimbru şi foaie de dafin.

Umple cu vreo 2 ceşti de zeamă de carne, dacă n'ai, umple cu ap
fierbinte şi lasă să fiarbă 20—25 minute. Gustă şi mai pune sare dac
trebue cât şi piper sau ardeiu roşu, fiindcă mâncarea trebue să fi
piperată.

Unii trec prin sită sosul, dar nu este necesar. In acest moment pun
în sos măruntaiele de gâscă.

ue să fiarbă 2—3 ore.
d şi foarte ardeiat.

Coace la cuptor vreo 700 gr. de ceapă fără să o cureţi; scoate-o
las-o să se răcească şi după aceia scoate-i foaia de deasupra, toac-
şi amestec-o cu 700 gr. miez de pâine muiat în zeamă de carne. Pun
sare, piper şi puţină nucşoară.

Umple gâsca cu acest amestec, leag-o şi frige-o la frigare sau la
cuptor.

Când e gata pune-o pe farfurie, toarnă-i sosul peste cu fără s

XXV. V i JI A T U L

SFATURI ȘI LĂMURIRI

Bineînțeles vânatul nu se cumpără decât mort, de aceea cumpărătorii nu găsesc, spre a-și procura, decât animale ucise.
Chestia este, însă, dacă oricare vânat ce se oferă în comerț, este

Multe p ersoane sunt de părere că vânatul nu trebue mâncat proaspăt, alții îl preferă chiar intrat în putreziciune, adică, după cuvântul francez: fezandat. Motivul ar fi acela că, deoarece carnea vânatului este indigestă, e
nevoie să fie ținută câteva zile în itice care se păstrare este mai tare decât a
animalelor domestice; cauza este vieața pe care o duc toate aceste animale. Fiind silite să-și caute, în fiecare zi, undeva hrana, apoi temându-se să nu fie atacate în orice clipă, ele fac neîncetat sforțări fizice: sboară. aleargă, se cațără, ceea ce le întărește carnea. De* aceia unele din aceste animale nu pot fi mâncate de cum au fost împușcate.
Totuși este mai bine, adică este mai higienic ca vânatul să fie consumat cât mai repede după ce a fost omorît.
Așa, de pildă, prepelița. Prepelița este o pasăre care, trebue mâncată cât mai repede, după ce a fost ucisă, fiindcă prepelița nu așteaptă. Francezii au chiar o vorbă: „Prepelița trebue s'o mănânci la gura puștii". Cu sitarul, însă este altceva.
Sitarul este o pasăre cu carne foarte tare, de aceea nu este rău, să fie ținut, — mai ales când e temperatura rece, cel puțin 2 zile, înainte de a fi pus la foc.
Carnea vânatului este, de obiceiu neagră, pe când carnea vitelor (mamifere) este roșie, iar carnea pasărilor de curte albă; excepție fac numai potârnichea și fasanul a căror carne este albă.
Dar cum să deosebim dacă un vânat e proaspăt sau e trecut? Foarte ușor, alterările animalului sălbatic sunt la fel cu ale animalelor domestice. Când carnea capătă o culoare verzuie, când mirosul este neplăcut, animalul a fost împușcat prea de mult. Apoi pentru vânatul cu pene mai avem o indicație: dacă penele pasării se

smulg ușor, carnea ei a început să intre în putreziciune.

Cât privește vânatul cu păr, precum este iepurele, este cunoscut că gustul acestui animal e foarte bun dacă a fost mâncat cât mai re-

pede după ce a fost ucis. Mai târziu carnea lui se întărește și a dobândit un gust neplăcut, iar dacă e trecut și fezandat nu e cu putință de mâncat.

Unii susțin că, carnea iepurelui dela munte, are un gust mai bun decât carnea iepurelui dela câmp.

Este de încercat.

. VÂNATUL CU PENE

PREPELIȚELE

TOCANĂ DE PREPELIȚĂ

Spintecă prepelița în două, apoi pune-o să se rumenească în untură sau unt cu făină, adică în rântaș, umple cu o ceașcă de zeamă de carne, pune sare, piper, buchetul cunoscut, apoi câteva ciuperci și câteva funduri de anghenarii tăiate în bucăți. Acopere și lasă ca să pâlpâie domol pe foc. Când e aproape gata, storci peste pasăre zeama unei portocale dulci.

PREPELIȚA UMPLUTĂ

După ce ai făcut toaleta prepeliței, umple-o cu această tocătură: carne de pasăre friptă, ciuperci, sare, piper și măduvă de vacă.

Într'o cratiță pune: felii de slănină, ceapă, morcovi tăiați mărunt, precum și puțină nucșoară rasă.

Așează deasupra prepelițele și lasă ca să fiarbă încet până ce s'au gătit.

Se servesc pe ciuperci opărite apoi legate cu gălbenușuri de ouă amestecate cu smântână.

Dacă feliile de slănină nu ajung se pentru facerea adaugă zeamă de carne, însă cât se poate de puțină.

PREPELIȚELE IN MAȚ

Ia câteva prepelițe și pune în fiecare câte o felie de trufe sărată, piperată și udată cu 5 picături de coniac.

Pune toate prepelițele într'un maț de cârnat turnând înăuntru și puțină zeamă de carne. Leagă mațul la amândouă capetele, lăsând la fiecare capăt câte 2—3 centimetri goale pentru ca prepelițele, umflân- du-se, să nu spargă mațul.

Fierbe prepelițele într'o cratiță cu zeamă de vițel timp de 15—20 minute. Apoi scoate-le, scutură-le și pune-le pe un șervet fără a le scoate

din maț.

Pentru ca tot parfumul mâncării să nu se piardă trebue ca, cel care va mânca prepelițele, să desfacă mațul la masă pentru ca tot sucul prepelițelor să cadă în farfuria sa.

PREPELIȚĂ SUB FOAE DE VIȚĂ

PREPELIȚELE ITALIENE

PREPELIȚELE CARDINALULUI

Ia 6 prepelițe, să fie foarte grase dar și foarte

ă sare și un strop de coniac; apoi in-

Apoi pune-le într'o cratiță fiind strânse una lângă alta și dă-le puțină sare.

Deasupra lor așează ceapă, țelină și morcovi tăiați foarte subțire. Umple, până ce acoperi pasările, cu zeamă de vițel cam gelatinoasă. Acopere cratița și lasă ca să pâlpâie un sfert de oră.

Atunci pui în cratiță trufe curățate și tăiate foarte subțire a căror

proaspete. Scoate-le pipota și intestinul și pune puțini trodu câte o trafă. Leagă pasările.

PREPELIȚELE MOSCOVITE

PREPELIȚELE BRILLAT-SAVARIN

PREPELIȚELE RĂCITURI

Le pregătești, cum este scris mai sus, că sunt pregătite prepeli-
țele „Cardinalului".

De îndată ce s'au fript, pune-le într'o cratiță și toarnă deasupr
legumele și zeama în care s'au făcut. Prepelițele să fie acoperite exac
cu legumele și zeama. Apoi le lași, mai mult timp, să se răcească
cratița fiind înconjurată de ghiață.

Când le servești scoate grăsimea care s'a ridicat la suprafață.

MARINATĂ DE PREPELIȚE

pelițele din tavă împreună cu grăsimea scursă din ele. Lași s
exact 8 minute.

Le scoți, le lași puțin să se răcească, dar nu de tot, și le
cutii de tinichea de preferat. Adaugi de fiecare prepeliță o
lămâie curățată de semințe și coajă, foaie de dafin din cele
fiert în oală, una pentru 3 prepelițe, câteva boabe de piper și
lichidul în care au fiert, trecut prin sită.

Închizi lipind absolut ermetic capacul.

Atunci pui cutia în „bain-marie" cu apă în clocot și faci
fiertură de control. Dacă din cutie iese aburi, înseamnă că
nu sunet nelipit. Să se lipească bine capacul din nou.

mijloc.
bide se pun
area nu se

Conserva e bună de mâncat, după cel puțin 3 luni dela ziua confecționării.

Această delicioasă și foarte fină mâncare, ne este recomandată de către marele nostru vânător Eracle Marathea.

PREPELIȚELE FRIPTE

Prepelițele, bine curățate și bine spălate, le sărezi, le învălueşti în felii de slănină subțiri și în frunze de viță, le pui la frigare, le stropeşti, când și când, cu unt; fripte, le scoți frunza de viță și le dai la masă, punându-le peste feliuțe de franzelă prăjite; scoți puțin din grăsimea ce a curs din ele, adaugi în sosul lor o lingură de zeamă de carne și torni peste ele și peste feliuțe de franzelă. Trebue să ai ceva sub frigare, ca să strângi sosul ce cade de pe ele. Dacă prepelițele vor fi grase, n'ai voie să le mai pui slănină, le învălui numai în foaie de viță. In 20 de minute sunt fripte.

MÂNCARE DE PREPELIȚE

Curăță, spală, sărează prepelițele și apoi rumeneşte-le în unt; adaugi o ceapă, o bucățică de morcov, pătrunjel, o lingură de făină, rumeneşti, stingi cu un păhăruț de vin bun sau Madera și zeamă de carne; pui piper, lași să fiarbă, treci sosul prin sită, pui iar la foc, adaugi ciuperci sau

PREPELIȚE GĂTITE CU OREZ

Pune prepelițele în unt cald, lasă-le să stea în el atât cât să schimbe fața, dar să rămâie albe, să nu se rumenească; le scoți și le pui să fiarbă cu apă sau cu zeamă de carne. In untul în care l&-ai rumenit, pui puțină ceapă tocată mărunt, și o rumeneşti puțin; apoi pui orezul, îl lași câteva minute, amestecând și torni peste el zeama în care s'au fiert prepelițele. Orezul fiert îl dai la

trufe, mai lași să fiarbă puțin și dai la masă.^ Garnisește farfuria cu felioare de franzelă prăjită în unt și cu felii de lămâie.

PREPELIȚE CU OREZ, MOD ITALIENESC

Puneți prepelițele la foc cu slănină tocată, cu puțină șuncă, cu un pahar de Marsala și puțină zeamă de carne. Când vor fierbe, le scoți; treci sosul prin sită și le pui iar la foc, pui orezul în el, și trufe tăiate bucățele, adaugi încă zeamă de carne cât trebue ca să fiarbă orezul, apoi îl scoți pe farfurie și îl așezi în formă de piramidă. In jurul lui așezi prepelițele rezemate de el, și una pe vârful piramidei.

Se pot servi cu macaroane, tot așa.

PREPELIȚE, MÂNCARE ENGLEZEASCĂ

Fă o tocătură cu șuncă, slănină, pătrunjel și piper. Umple cu ea prepelițele, coase-le și apoi tăvălește-le în ou bătut și în pesmet Când nu vor mai fi decât 3 sferturi de oră până la masă, pune-le într'o cra- tiță în care ai așezat feliuțe de slănină, sărează-le și pune-le la cuptor, rumenește-le și dă-le la masă.

SALMI DE PREPELIȚE

Frige prepelițele la frigare, taie-le în patru și fă salmiul ca și cel de sitari. (Vezi mai departe).

PREPELIȚE VÂNĂTOREȘTI

O foarte gustoasă preparație pe care o recomandăm. Este și foarte ușor de pregătit.

Jumulește, curăță 2 prepelițe și pune-le în cratiță cu unt proaspăt, pătrunjel, ceapă tocată, o foaie de dafin, sare și piper. Când s'au rumenit, presară peste ele o lingură de făină și umple cu jumătate pahar de apă și jumătate pahar de vin.

Să fiarbă 30 minute.

Servește acoperit de sosul în care ai stors puțină zeamă de lămâie.

PREPELIȚE LA GRĂTAR

Ia 8 prepelițe și spintecă-le dela spinare. Lățește-le încet, stro- pește-le cu unt și acopere cu pesmet pisat. Pune-le pe grătar la foc moderat. Când s'au fript pune-le pe o farfurie.

Se servește cu „Sosul drăcesc" făcut astfel: Tai în bucăți, 3 eșa- lote și le pui să fiarbă cu 100 gr. vin alb, pătrunjel, cimbru, dafin, ustu- roiu, piper măcinat mare, ardeiu roșu, 200 gr. sos spaniol (vezi sosurile) și 200 gr. zeamă de vițel. Să fiarbă 25 minute pe colțul mașinii, apoi îl treci prin sită.

PREPELIȚE ȚĂRĂNEȘTI

Leagă 8 prepelițe cu picioarele înăuntru corpului.

Pune-le într'o cratiță cu unt proaspăt și 100 gr. slănină grasă tăiată în bucăți mărunte, pune sare și piper și coace-le la foc iute.

5 minute înainte de a servi, pune prepelițele și slănina într'o cocotă de pământ. Să pâlpâie acolo câteva minute.

PREPELIȚE „CINQ-MARS"

Leagă picioarele prepelițelor înăuntru și pune-le să fiarbă într'o zeamă de morcovi, ceapă și țelină. Legumele tăiate și fierte în zeamă de pasere.

Umple cu vin alb și zeamă de vițel și fierbe cel mult, 20 minute. Scade și servește în cratiță de pământ.

POTÂRNICHELE

POTÂRNICHE FRANȚUZEASCĂ

Umple potârnichea cu o tocătură compusă din ficatul pasării, costiță afumată și miez de pâine prăjit. Înfășoară paserea în slănină și pune-o într'o cratiță pe un așternut de ceapă și morcovi tocați, precum și cunoscutul buchet.

De îndată ce pasărea s'a fript scoate-o din cratiță. În locul ei

adaugă o lingură de coniac și o jumătate pahar de vin negru. Lasă pe foc să scadă pe două treimi, apoi toarnă 200 gr. zeamă de carne. Să pâlpâie ... cva minute, apoi trece sosul prin strecurătoarea de metal.

Scoate slănina pasrerei, pune pasărea pe farfuria de ... aat ... ja masa și la încunjoară cu arpagicuri rumeniți în unt și ciuperci ... fel. Toarnă peste tot sosul din cratiță.

POTÂRNICHEA BĂTRÂNEI

Să fie pasărea tânără. Toci ficatul pasărei și-i ad. de ... trigi în cratiță, apoi le împărți în două IM lungime și ic asc^i IMU u viatiță caldă de pământ dacă este.

Acoperă aceste jumătăți de potârnichi cu trufe tăiate în felii, pune sare și

SALMI DE POTÂRNICHE, BUCURIA CASEI

O mâncare pe care o recomandăm.

Coace potârnichea la cuptor timp de 10 minute. Apoi taie-o în bucăți, scoate-i pielița și pune cele mai bune bucăți într'o cratiță. Păstrează-le la cald.

In altă parte toacă scheletul, gâtul, vârfurile de aripi, ficatul și pipota și pune toate acestea într'o cratiță unde vei găsi o ceapă și morcovi tocați și rumeniți în unt. Adaugă buchetul cunoscut, sare și piper. Să pâlpâie pe foc săltându-le. Umple cu un pahar de vin negru și o ceașcă de zeamă de carne cât și zeama unde a pălpăit potârnichea.

Acest sos să stea pe foc de ...
i-ai scos grăsimea, trece-l prin s...

Adaugă câteva ciuperci, o ...
Madera și puțin coniac. Cu crati...
Pune sare și ... piper sau ardei...

Servește

POTÂRNICHE CU ZEAMĂ DE LĂMÂE

... de slănină ...
... cratiță un...
... bucățele.
... de slănină ...

POTÂRNICHE CU

După ce ai fript potârnichea în unt scoate-i pieptții și celelalte bucăți de carne dela picioare.

Intr'o cratiță fă un rântaș alb unde adaugi puțină zeamă de carne, apoi oasele pisate ale pasărei, sare și piper măcinat mare, o jumătate pahar de vin alb, zeama în care s'a fript pasărea, puțină coajă de portocală tăiată mărunt și o foaie de dafin. Pune pe foc să fiarbă, apoi trece prin sită și scoate grăsimea.

...iozelă, pune peste ele bucățile de pasăre și

PORTOCALE

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

...ia și puțin usturoiu, pătrunjel și o bucată de slănină cât o nucă, pisează-le toate în piuliță, adaugă puțin miez de franzelă muiat în lapte, puțin unt proaspăt, două ouă întregi, sare, piper, nucșoară rasă, foaie de dafin, cimbru și o jumătate păhăruț de rom. Toate acestea, bine pisate, le treci prin sită.

Curăță bine și taie vreo trei trufe, vreo 15 bucăți mici de limbă fiartă, amestecate cu tocătură, umple potârnichea, coase-o, sărează-o, leagă-i pe piept și pe spinare felii de slănină, învelește-o în hârtie unsă și lasă-o la răcoare 24 ore.

După 24 ore desvelește-o din hârtie și pune-o la foc cu unt, o bucată de morcov, puțină țelină, pătrunjel, sare și piper. Lasă să se rumenească toate, apoi acoperă-o cu unt sau grăsime, toarnă ...ar de vin de Modern, lasă să se frigă încet bine acoperită cu foc ...ână ce va fi friptă și cu fața aurie.

...agă, sau tăiată felii cu un sos făcut din zar-

PATEU DE POTÂRNICHE

Curăţi potârnichea şi o umpli, o rumeneşti, o laşi puţin să se frigă, în grăsime. Apoi o scoţi dela foc şi faci o tocătură cu carne de viţel, puţină carne de porc, carne de pasăre; o rumeneşti puţin în unt, îi adaugi puţină ceapă prăjită, pătrunjel, o firimiţă de usturoiu; tocii separat puţină şuncă fiartă şi o amesteci în tocătură când o scoţi dela foc; amesteci asemenea trufe tăiate bucăţele sau ciuperci tocate şi un păhăruţ de coniac.

Faci o foaie cum s'a zis, mai departe, pentru pateul de iepure, o aşezi în formă, pui la mijlocul ei potârnichia, o încunjuri şi o acoperi

este gata; coca treb
e rece, îl umpli cu
oate face pateu fără
tot aşa. E mai bun
umul.

s'a spus pentru p
garniseşte forma
îşi păstrează mai

anină şi umpli gustul şi parf

SALMI DE POTÂRNICHE

carne; pune puţină ceapă prăjită. Lasă să apoi scoţi bucăţelele de potârniche, treci totul la foc, adaugi ciuperci şi ca 50 de fript şi scos din maţ; laşi să fiarbă totul : fiert şi scăzut, dai la masă scoţând din grăsime

bucăţele, scoate-o dela foc,
ră de făină; pune bucăţelele
cu vin alb şi cu zeamă de
fiarbă ca o jumătate de oră;
sosul prin sită, aşezi iarăşi
gr. de cârnat de porc, puţin
împreună încet, şi când va fi
dacă va fi prea gras.

tăiată bucăţele, scoate-o dela foc,
o lingură de făină; pune bucăţelele

MÂNCARE DE POTÂRNICHE

carne; pune puţină ceapă prăjită. Lasă să fiarbă ca o jumătate de oră; apoi scoţi bucăţelele de potârniche, treci sosul prin sită, aşezi iarăşi totul la foc, adaugi ciuperci şi ca 50 de gr. de cârnat de porc, puţin fript şi scos din maţ; laşi să fiarbă totul împreună încet, şi când va fi fiert şi scăzut, dai la masă, scoţând din grăsime, dacă va fi prea gras.

şi cu
de car
făină

POTÂRNICHE CU PIUREA DE CASTANE

POTÂRNICHE ÎNĂBUȘITĂ

...o delicioasă preparație. O recomandăm

Jumulește, curăță, leagă picioarele paserei, în... pune în cratiță cu ceapă, morcov, buchetul, un pahar de vin alb și zeamă de carne 3 pahare, sare. Pasărea așeaz-o peste felii de slănină.

Să fiarbă cât trebue, apoi se servește acoperită cu sosul trecut prin sită și grăsimea scoasă.

Un fazan sau o găină, sunt delicioase pregătite în acelaș fel.

POTÂRNICHE SPANIOLĂ

După ce ai curățat și ai legat, rumenești pasărea în unt. Scoate-o. In untul ei faci un rântaș. Adaugi zeamă de carne, sare, piper, buchetul și pui pasărea să fiarbă.

In altă parte opărești două pumni de usturoiu, iar în altă cratiță opărești o portocală amară.

Un sfert de oră înainte de a servi, amesteci toate acestea și servești.

La noi portocala amară neexistând, mâncarea se va dispensa de acest element.

POTÂRNICHE UMPLUTĂ

Umple potârnichia cu o tocătură de vițel fiert, slănină, sare, piper. Coase potârnichea și înfășoar-o într'o subțire felie de slănină. Rumenește într'o cratiță, vreo 15 arpagicuri și puțin morcov. Pui și potârnichea ca să se rumenească. Umpli cu un pahar de zeamă de carne și adaugi ciuperci.

Să fiarbă aproape un ceas și servește după ce ai luat grăsimea.

POTÂRNICHE „SIERA-MORENA*

...i și acopere-le cu 100 gr. zeamă de ... Madera. Acopere pasările cu felii

opărește-le seu arele bulion (v

SITARII

FRIPTURĂ DE SITAR

Sitarul nu trebue să fie de tot pr larna, chiar toamna, poți să-1 ții 2 sau * oaspăt, căci carnea lui este tare. 5 zile la un loc răcoros.

Jumulește sitarul, fără să-1 pui în apă fiartă, nu-i tăia nici pi- : a-l cioarele, nici ciocul, spală-1 înainte de spinteca (unii îl trec puțin peste flacără), apoi scoate-i pipota; ii destinele trebue să rămâie înă- i untru. 11 sărezi, îl piperezi și afară s înăuntru, îl subțiri de slănină, îl acoperi cu feliuțe învelești în hârtie turi

SALMI DE SITAR

Curăță sitarul cum s'a zis mai su ts, taie-1 în patru, două coapse (să nu doui piepți, și 1; tai jos picioarele} păstrează capul cioc, și pune-1 în cu gât și cu s bucăte. Pune bucățile într'o crătiță cu slănină tocată, lasă-le să se daugă puțină făină: când făina

Fărâmă oasele trupului, rumenește-le în unt, toarnă peste ele zeamă de carne, sare, piper, pătrunjel» puțin usturoiu, lasă să fiarbă și strecoară această zeamă peste bucățele și pune să fiarbă. Când carnea va fi fiartă și sosul scăzut, scoate bucățile pe taler, pune în sos o linguriță de untdelemn bun și toarnă peste carne. Talerul îl garnisești cu feliuțe de franzelă unse cu intestine prăjite, cum s'a explicat mai sus, cu felii de lămâie și cu felii de limbă fiartă.

Salmiul se poate face și cu friptură rece de sitari; tai jos pieptul, coapsele, gâtul; corpul îl pisezi și-1 pui cu zeama de carne să fiarbă cu puțină ceapă și pătrunjel. Rumenește puțin făina, stinge-o cu vin, pune sare, piper, anime, adaugă zeama în care au fiert oasele, pătrunjel și lasă să fiarbă; bucățelele de carne le pui când sosul este gata. Dai la o parte să stea cald, căci dacă ar mai fierbe, carnea s'ar întări.

Salmiul de rață se face tot așa.

Frige sitarii (curățați cum s'a arătat mai sus),

SITARI CU

într'o cratiță cu unt și legați cu slănină subțire; stropește-i, din când în când, cu zeamă de carne, adaugă o ceapă tăiată subțire, și lasă-i să se frigă încet acope- riți. Fă pilaful cu zeamă de carne,

SITARI CU

pune sitari pe taler, acopere-i cu pilaful și toarnă peste pilaf sosul sitarilor fripți. Poți pune sitarii peste

Această pasăre nu se mănâncă niciodată proaspătă, întotdeauna, spre a se fragezi trebue să aștepte 3—4 zile.

Iată o preparație fină:

Jumulește pasărea, dăi sare, piper și coace-o pe jumătate la cuptor în puțin unt. Sitarul să nu fie golit cum se pregătește de obiceiu. Taie repede pasărea, aruncă stomacul, toacă mațele cu ficat de gâscă (foie gras), în cantitate cam cât trei ouă și o linguriță de muștar. Sărează to- cătura și pipereaz-o.

Cratița în care a copt pasărea o pui iar pe foc, pui bucățele de carne și salt-o ca să se coacă pe deplin. Pe când cratița e tot pe foc, stropește pasărea cu un păhăruț de coniac și dăi foc cu un chibrit.

Tragi cratița de pe foc, bucățelele de carne le

pui într'o farfurie pe care o păstrezi la cald și toarnă lichidul în cratița unde a copt sitarul peste untul rămas.

Pui cratița iarăși pe foc iute, amesteci repede și torni acest sos peste sitarul care este trimis la masă.

De jur-împrejur franzeluțe prăjite.

O delicioasă' preparație. Este superioară

SITARI UMPLUTI

multor altor pregătiri. Cureți sitarul, mațele le toci cu ficatul lui, slănină, pătrunjel, ceapă, 2 gălbenușuri de ouă, sare, piper. Umpli sitarul cu această to- cătură. Coase-i deschizătura și leagă membrele paserei.

într'o cratiță punq sitarul peste felii de slănină și acopere-1 cu slănină la fel. Să pâlpâie 15 minute. Apoi umpli cu zeamă de carne, o jumătate pahar de vin alb. Să fiarbă pe foc domol.

Când e gata scoți sitarul pe farfurie și torni deasupra sosul trecut prin sită.,

Tot în felul acesta se pregătește și becaținele.

SITARI CU SMÂNTÂNĂ

Pregătește 3 sitari legându-i și pune-i în cratiță cu unt, sare și ar- deiu roșu. Coace-i, apoi scoate-i și desleagă-i. Pune-i într'o cratiță de argint și ține-i la cald.

In cratița în care au copt, pune 400 gr. smântână dublă să scadă pe jumătate, apoi adaugi din zeama lăsată de paseri, dacă este. Trece sosul prin sită, toarnă-1 peste pasări și servește.

SITARUL CU STRIDII

Umple sitarul cu acest amestec: Mațe tocate;

2 ficați de pui sau de găină tocați; *V2* lingură de ciuperci tocate;
10 gr. de slănină rasă; % păhăruț de coniac;
6 stridii fierte

Leagă sitarul cu picioarele înăuntru, înfașă-1 în slănină și rumenește-! în unt. Toarnă deasupra zeama în care au fiert stridiile și smântână acră. Adaugă % lingură esență de sardele sărate (unt cu sardele), puțin pătrunjel tocat, sare, piper și zeamă de lămâie.

Adaugă acestui sos 6 stridii fierte și toarnă peste sitar.

BECAȚINELE

BECAȚINE CU TRUFE

Jumulește-le și pregătește-le tot ca pe sitari, scoate-le intestinele (leapădă numai pipota) și gătește-le ca pe aceia ai sitarului. Taie piep- turile și coapsele, trupul fărâmă-1, rumenește-1 cu o ceapă tăiată, toarnă peste el zeamă de carne și lasă-1 să fiarbă. Bucățelele pune-lej într'o cratiță cu unt, rumenește-le puțin, pune-le nițică făină.

Stinge cu vin bun, puțină zeamă de carne, adaugă sare, puține cuișoare, pătrunjel tocat și zeamă de lămâie. Lasă să fiarbă încet, bine acoperit, apoi curăță 4 gr. de trufe și pune-le într'o crătiță și le așezi în farfurie, sosul îl torni peste trufe, și, după ce va fierbe împreună, torni totul peste bucățile de becațină. Garnisești farfuria cu felioarele de franzelă, unsă cu intestinele și cu felii de lămâie. Dai la masă.

BECAȚINE LA MINUT

FAZANII

FAZANI FRIPȚI

Fazanul ca și sitarul nu este bun prea proaspăt; trebue ținul două sau trei zile. Curățat, îl împănezi, îl sărezi, îl tăvălești într'o hârtie unsă și-l pui la frigare; îl stropești, din când în când, cu unt fierbinte și—1 dai la masă, când va fi bine fript, rumen și frumos. Găinușele și cocoșii de pădure (Cocoșarii) se frig tot așa.

FAZAN UMPLUT

FAZAN M ETERNI Cil

părți: unul de carne, celălalt de intestine.

Carnea o toci cu măduvă de vacă fiartă la abur, puțină slănin[illegible] rasă, sare, piper, pătrunjel, trufe. Cu această tocătură umpli fazanul[illegible] iar deschizătura o astupi cu o coajă de pâine pe care o legi cu un sfor[illegible]

FAZAN CU VARZĂ

Frige faz...
și usucă. Un...
pune varza ...
cească, un cuiș...
rămate, o buc...
să fiarbă 4 ore...
cuptor până ...

Pui în cratiță: morcovi, ceapă, un buchet garnisit, sare, ... de vin alb, 3 pahare de zeamă de carne de vacă, sau ...mă de pasăre, câteva felii de slănină grasă. ...l cu slănină la fel, îl pui peste zarzavat și pui la foc ...n 2 ceasuri.

...gata îl scoți pe farfurie, arunci buchetul, scoți, cu ... toată grăsimea și treci prin strecurătoare tot sosul, strivind zarzavatul cu o lingură de lemn. ... cald.

FAZAN ÎNĂBUȘIT

gâscă.

Pentru găină, gâscă și curcan, se adaugă la fiert, și un pi... vițel sfărâmat pentru ca să închege sosul. In acest caz mâncarea

FAZAN LA CRATIȚĂ

FAZAN CA LA PRAGA

Curăți un fazan tânăr și fraged, iar ficatul îl pui de o parte. Apoi sărează-l înăuntru și introduce-i 250 gr. de „foie gras" tăiat în bucăți cât și ficatul fazanului, sare și piper. Sălită fazanul vreo 5 minute în unt proaspăt sau, mai bine, în untură de gâscă.

Infășoară pasărea în slănină și pune-o să se coacă în unt sau untură de gâscă cu o ceapă tăiată mărunt. Să pâlpâie pe foc cam trei sferturi de oră.

In altă cratiță fă în unt, un pilaf cu 250 gr. orez. Când dai la masă

Fundul cratiței în care a copt pasărea îl presari cu paprica dulce și torni o jumătate pahar de vin alb. Să scadă pe două treimi, apoi adaugi un pahar de smântână. După câteva minute de fierbere treci sosul prin sită și ți-l la cald.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul deasupra sau într'o sosieră, iar orezul îl aduci pe altă farfurie.

Orezul poate fi înlocuit cu cartofi copți în unt cu ceapă.

FAZAN CU SMÂNTÂNĂ

Fierbi fazanul legat în unt cu o ceapă tăiată în bucăți mari. Cum s'a gătit stropește-1 cu câteva linguri de vin alb. Apoi îl scoți din cratiță, îl deslegi și-1 ții la cald.

In cratița unde a fiert adaugi 300 gr. smântână și 3 Unguri zeamă de carne.

Să fiarbă vreo 5 minute storcând deasupra și zeama unei jumătăți de lămâie.

Pui din nou fazanul în cratiță și-i torni deasupra smântână trecută prin strecurătoarea de metal.

PIEPȚII FAZANULUI

Umpli un fazan cu slănină rasă, sare, piper și puțină coajă de trufe. Inteși fazanul în slănină și îl fierbi în cratiță. De cum e gata îi scoți amândoi pieptii și le iei pielea. Le pui pe farfurie și servești după dorință, cu ciuperci, piurea de castane, piurea de țelină, sos Sou- bise, etc.

FAZAN FĂCUT PÂRJOALĂ

Scoți pieptii fazanului cu vârfurile de aripi; le dai sare, piper și-i tăvălești în făină; apoi în spumă de ou și în miez de pâine de curând fărâmițat. Să fie copți în unt.

Pui pe farfurie, torni puțină zeamă de carne bătută cu unt proaspăt.

Se poate alătura mazăre boabe făcută în unt.

FAZAN REGAL

Cureți fazanul, pui ficatul de o parte, îl sărezi și-1 piperezi înăuntru, îl stropești cu coniac apoi îl umpli cu următoarea tocătură:

60 gr. -slănină proaspătă rasă, o trufă curățată și tocată, ficatul fazanului și 150 gr. de ficat (foie gras). Toci toate acestea împreună, pui sare, piper și nucșoară rasă. Legi pasărea, o înfăși în slănină și o fierbi în cratiță.

In altă cratiță pui vreo 5 trufe curățate și tăiate în feliuțe, adaugi unt proaspăt, sare, piper și zeamă de vițel sau de vacă. Să stea pe mașină la cald fără să fiarbă.

In altă parte tai 6 felii de ficat (foie gras), le dai sare și piper, le treci prin făină și le salți în unt proaspăt în tigaie.

Atunci scoți fazanul din cratița lui, îl desfeși de slănină; îi scoți pieptii cu aripile, scoți picioarele cu totul, adică cu partea de sus, despărți picioarele în două dela încheietură.

Pieptii și picioarele le așezi într'o cratiță de pământ fierbinte punând printre ele feliile de

ficat. Acoperi cu umplutura fazanului și pe deasupra trufele fără zeamă.

In cratița în care s'a făcut fazanul, torni un pahar de vin de Ma- deră, adaugi zeama dela trufe și lași să fiarbă puțin. Apoi torni peste fazan. Acoperi cratița și o ții la cald câteva minute înainte de a da la

FAZANUL „SFÂNTA ALIANȚĂ“

In toate cărțile de bucătărie se spune că această mâncare este opera marelui gastronom care a fost Brillat-Savarin. Este o mâncare complicată pe care nu multă lume ar putea-o executa. Este mai mult o rețetă pentru marile birturi.

Umpli un fazan tânăr cu următoarea amestecătură: Carnea dela doi sitari fără oas e, slănină rasă, măduvă de vacă, trufe curățate, tăiate în patru și săltate în unt. Sare și piper. Totul tocat.

Leagă sitarul, înfășură-1 în slănină și pune-1 la frigare.

In altă parte iei mațele și ficații sitarilor cât și 2 trufe pisate și faci o tocătură în care vei pune puțină slănină rasă, o sardea (anchois) desărată trecută prin sită și o bucată de unt proaspăt.

Acest amestec pune-1 pe o bucată de coajă de pâine de mărimea fazanului, când fazanul e copt pe două treimi treci sub el această pâine.

După ce pâinea a fost stropită cu zeama fazanului, scoate pasărea pe farfurie cu pâinea sub ea și pune, de jur-împrejur, felii de por-

Această mâncare figurează, cu laude, în cartea lui Brillat-Savarin, întitulată: „La Physiologie du gout“.

FAZANUL VICTORIA

Se lucrează exact ca și fazanul „Suvaroff“ care figurează la acest capitol.

Singura deosebire: îl pui în cratiță fără a lipi capacul, apoi se garnisește cu câteva felii de ficat (foie gras) făcute în unt proaspăt.

FAZANUL SUVAROFF

Umple fazanul cu un amestec de trufe și ficat „foie gras“.

Leagă-1 cu picioarele în corp, înfașă-1 cu slănină grasă și pune-1 la cuptor 45 minute.
Scoate-1, desleagă-1 și pune-1 într'o cocotă de pământ cu 8 sau 10 trufe curățate și ușor rumenite în unt.
Pune în cocotă vin de Madera și zeamă de vițel.
Scoate și trece prin sită deasupra fazanului. Pune capacul, lipe- ște-1 și sfârșește să coacă la cuptor.

FAZANUL „DERBY[4]

Umple fazanul'cu un amestec de orez, „foie gras" și trufe. Pune la cuptor. După 35 minute adaugi vin de Madera și lași să se mai coacă IV2 oră. Stropești meru cu zeama dinăuntru.
Termini cu un sos de vin de Porto.

FAZANUL TIGĂNESC

Cureți pasărea, o legi și o înfeși în slănină grasă; apoi o pui în cratiță cu unt proaspăt și o bagi în cuptor.

Când s'a copt, o scoți, o ții la cald, iar în cratița în care a copt pui smântână acră. Amesteci pe marginea mașinii ferind ca nu cumva să fiarbă.

Pui fazanul în farfurie, torni sosul acesta deasupra și servești.

SALMI DE FAZAN

Frige la frigare 2 fazani, după ce s'au răcit, taie-i și așează-le într'o cratiță cărnurile. Într'o piuliță pisează-le oasele, pielițele și tot ce a mai rămas dela pasări, apoi adaugi 200 gr. vin de Madeța și 500 gr. zeamă de carne și legume. Fă să scadă pe jumătate și adaugă 800 gr. sos spaniol. Să scadă 15 minute pe colțul mașinii, apoi spumează și scoate grăsimea.

Treci sosul prin sită, jumătate toarnă-l peste fazani, iar jumătate rezervă-l.

Încălzește fazanii fără să fiarbă, pune împrejur franzelele prăjite și toarnă deasupra sosul care a fost rezervat.

RAȚĂ SĂLBATICĂ FRIPTĂ

RAȚĂ SĂLBATICĂ

Pune-o la frigare fără slănină, numai sărată și

RAȚĂ SĂLBATICĂ MÂNCARE

piperată; stropește-o cu unt. Când va fi friptă, pune în interiorul ei o lingură de untdelemn bun și zeama dela o lămâie, sare, piper și puțină zeamă de

Freacă bine rața pe dinăuntru (după ce o speli) și pe dinafară cu sardele, cu sare, cu piper și ienupere pisate; las-o să stea 24 de ore. Apoi opărește-o cu marinată fierbinte. Scoate-o, leagă-i felii de slănină pe piept și pune^o într'o cratiță cu unt; rumenește-o și adaugă-i puțin din marinată și zeamă de carne; las-o să cază și când vei da-o la masă amestecă în sos smântână.

Curăță rața, tai-o bucătele și pune-o la foc cu rădăcini de pătrunjel, unt, vreo 40 de măsline spălate în apă caldă și cu sâmburii scoși, un păhăruț de vin alb bun, o felie de lămâie, zeamă de carne, piper, arome și o lingură de pesmet. Acoperă bine și lasă să fiarbă încet. Nu trebue să amesteci cu lingura; mai bine să scuturi cratița.

SALMI DE RAȚĂ SĂLBATICĂ

Pune pe foc să scadă și adaugă 800 gr. zeamă de carne (3 părți țel și 1 parte vacă). Pune 20 minute să palpăe pe colțul mașinii, apoi spuma și trece sosul prin strecurătoare.

Să scadă până ce numai lingura fără coadă va fi mascată de

DROPIA „ERACLE MARATHEA" napi, — de pildă:

RAȚĂ SĂLBATICĂ CU MĂSLINE

din nou pe
carne și 150
să scadă cu

grăsimile, apăsând asupra pastei rămase. Această eliminare totală a grăsimilor este absolut indispensabilă. Operația se face chiar când oala e pe mașină.

Intr'o tigaie se pune unt proaspăt spre a se înfierbânta, adaugi apoi 60—70 de arpagicuri curățiți și, dacă se poate, de aceeași talie. Lași să se rumenească bine. Rumeniți, îi scoți și îi rezervi pentru garnitură.

prea mari, îi așez
odihnească înai
mult mai bună

DROPIE FRIPTURĂ

Trebu ire cade în castronașul (o lingură); alții în loc e : friptură. veste separat.

DROPIE MÂNCARE

cu zarzavaturi, vin alb, o c
carne; lași să fiarbă ca vre
borcan. Iarna, acest sos se
Din acest sos pui do

VÂNATUL CU PĂR

IEPURELE MACEDONEAN foarte gustoasă.

pe care î
e jeratic
l în oală.

piper și pune la ă cu morcovi, o
domol. Dacă
dacă e bătrân 8.

Intr'o cratiță fă sosul următor: sângele iepurelui, două linguri de ... pune pe foc. O jumătate ceă
înainte de a servi trage cratița pe marginea mașinii și toarnă sosul
peste iepure. Să nu mai fiarbă. Scoate grăsimea.

Acest iepure nu se taie dar se rupe cu lingura.

IEPURE COVRIG

Răsucește iepurele cu capul la coadă făcut co' stă poziție și rumenește-1 în unt pe amândouă p într'o cratiță mai mare.

Rumenește 2 cepe, un rântaș cu făină; umple și vin negru în părți egale, toarnă sosul pe iepure, ! și câteva bucăți de șorici de porc.

Toacă mărunt ficatul și plămânii cu o buca mură de pătrunjel și puțină ceapă crudă, subțiezi linguriță de

SIEVEN (CIVET) DE IEPURE

Iată mâncarea cea mai populară făcută în Sunt, totuși, felurite maniere de a-1 pregăti. Am < rețetele ce am găsit, preparația ce urmează, pe car vâr, excelentă.

Scoate sângele iepurelui și păstrează-1 punând spre a nu se coagula.

Pune apoi într'o cratiță, o bucată de unt pe mai întâiu; apoi pui să se rumenească vreo 24 arp; costiță afumată tăiată în bucăți. Scoți din cratiță mente și le păstrezi la cald. În locul acestora pui i tăiat în bucăți, l-ai sărat și l-ai piperat.

Rumenește-1 în cratiță cât mai mult.

Când toate bucățile s'au rumenit, presară dej făină, amesteci neîncetat până ce se rumenește și un păhăruț de coniac, căruia îi dai foc.

Când s'a stins coniacul pui

vrig, leagă-1 în acea-ărțile, apoi așează-1 ; cu zeamă de carne sare, piper, buchetul tă de slănină, o Franța, din iepure, combinat , din toate e o socotim, în ade-înăuntru puțin oțet ! care o înfierbân ți agicuri și 250 gr. de ambele aceste ele-

IEPURE CU SOS

Marinează coapsa de iepure timp de 24 ore, împănează-o cu slănină și pune-o la cuptor cu unt.

Rumenește apoi ceapa tăiată în unt, taie puțin rumenește o lingură de făină,

scoate-o, săreaz-o, iă coaje de lămâie, de vin si

carnea va fi aproape fiartă, treci sosul prin sită, îi adaugi vreo două linguri de smântână; torni acest sos peste carne și mai lași să fiarbă puțin. (Unii pun în sos și vreo două sardele bine tocate).

FRIPTURĂ DE IEPURE

Ia spinarea cu pulpele dinapoi, leagă pulpel[e] ră|ă pielița, iar iepurele împănează-l cu slănină. ... le cu o sforicică, cu- ... Pune-l la frigare și unge-l cu unt sau cu zeamă de lămâie și cu untdelemn.

Dacă iepurele e mai bătrân, faci un sos cu două linguri de untdelemn, oțet sau zeamă de lămâie și puțină zeamă de carne și ungi friptura mereu cu dânsul, având grijă de a avea un vas sub friptură pentru a strânge acest sos pe care îl vei servi cu friptura.

ESCALOP DE IEPURE CU SÂNGE

Taie spinarea de iepure în felii și le pune într'o cratiță cu unt după ce le-ai sărat și piperat. Pune unt și deasupra feliilor. Când s'au rumenit scoate untul și toarnă sos spaniol, adică un sos făcut din zeamă de vițel și zeamă de vacă în proporție: de trei ori vaca și odată vițelul. Pe când fierbe carnea se adaugă: morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel. Când va fi pe foc, adaugi și vin roșu.

Aproape de a da la masă, ia o parte din sosul escalopelor, îl amestecă cu sângele rezervat al iepurelui, amestecă bine, apoi torni amestecul în cratiță unde se af[illegible] fiarbă și servește.

IEPURE LA FRIGARE, MOD ITALIAN

FRIPTURĂ DE IEPURE MARINATĂ

Marinează partea dindărăt a iepurelui cu otet și cu telină, ceapă, zarzavatul cu și 24 ore, apoi scoți care s'a marinat, sare, piper. Lași rumeni îi adaugi încet, stropind mereu cu zeamă de să se frigă încet, carne. Când va 1 sosul prin sită, îi gata carnea, treci amesteci două linguri de smântână, câteva picături

e bucăți partea de adaugă o lingură apă sau zeamă de

peste bucățile puțin, stinge de pătrunjel,

IEPURE CU MĂSLINE

Ia partea dindărăt a iepurelui, împ picioarele, sărează, apoi învelește totul

...uroz-o bine cu slănină, leagă-i cu hârtie unsă și pune la fri- ... să nu se usuce, stropește din ... când cu unt. Gata, scoate-i frumos hârtia și dă la masă cu

...purele de casă se poate găti tot așa.

spălate bine în apă fiartă și cu sâmburele scos, o feliuță de lămâie, o cepușoară, sare, piper, și lasă să fiarbă bine acoperit. Dând la masă, scoți rădăcinile de pătrunjel. Dacă ai sânge, îl amesteci în sos puțin mai înainte de a da la masă și lași să

SALMI DE

mai fiarbă ca să nu fie sosul roșu.

Taie Epurele bucăți (bucățele bune), pune-le să se rumenească în slănină tocată; iar vârfurile dela coaste și oasele dela pulpe, le sdro- bești și le rumenești aparte în altă cratiță; apoi le pui zeamă sau apă și lași să fiarbă cu nițel pătrunjel, sare, piper boabe, o feliuță de lămâie; Când bucățile cele bune vor fi rumenite, adaugi o lingură bună de făină, o rumenești puțin, stingi cu o jumătate de pahar de Madera sau vin bun alb, puțină zeamă de carne și tragi la o parte. După ce oasele sdrobite și rumenite, vor fi fiert ca un ceas, le treci prin sită, adaugi zeama lor la mâncare și lași să fiarbă încet. Prăjești feliuțe de franzelă subțiri în unt, garnisești fundul talerului, scoți bucățelele de carne peste ele, amesteci în sos o linguriță de untdelemn, torni sosul peste carne și dai la masă.

IEPURE GĂTIT NEMȚEȘTE

Pune într'un castron două pahare cu apă, un pahar de oțet, puțin morcov, țelină, o ceapă împănată cu cuișoare, sare, foaie de dafin. Pune înăuntru bucățele de iepure și lasă-le 24 de ore. Scoate carnea și pune-o la foc cu unt sau cu untdelemn, rumenește-o, rn menește și o lingură de făină și adaugă zarzavatul din marinată; lasă puțin și apoi adaugă zeama de carne și puțin din zeama unde s'a marinat carnea, puțin piper; lasă să fiarbă. Când carnea este fiartă, scoate pe taler, strecoară sosul prin sită, adaugă două linguri de smântână și dă la

PATEU DE IEPURE

Tai mușchii iepurelui feliuțe lungi, groase ca degetul, curățite bine de ori și ce pieliță; o toci mărunt carnea dela pulpe și mai amesteci într'însa puțină carne de porc. Pui într'o tigaie unt, o pui pe foc, nu iute, și când untul va fi fierbinte, așezi în el feliuțe de mușchi și le sărezi, le lași să se frigă cu încetul ca un sfert de oră; să nu se rumenească. Le scoți și tot în momentul acela (bagi de seamă să fie prăjit), mai adaugi

puțin unt și pui tocătura; o lași asemenea să se prăjească (amesteci mereu) pe un foc potolit ca un sfert de oră, îi adaugi sare, piper, puțin usturoiu, arome, pătrunjel, puțină ceapă rumenită, tăiată foarte subțire și ciuperci tocate mărunt. înainte de a scoate tocătura dela foc, pui în ea ficat de vacă ras, lași puțin până ce pierde fața roșiatică. Scoțând tocătura dela foc, amesteci în ea un păhăruț de coniac.

Pe când aceste cărnuri se frig, taie o litră de șuncă fiartă, feliuțe pătrate și lungi, foarte subțiri și slănină tot așa. Dacă ai ficați de pasăre, îi tai bucăți. îi lași puțin la foc până ce schimbă fața.

Când toate acestea sunt prăjite, faci o foaie cu o litră jumătate de ... lapte, vin și rom; o ... Garnisești cu dânsa forma în care ... ști dinăuntru cu felii de slănină foarte ... un rând de tocătură, un rând de carne, ... unele lângă altele; apoi iar un rând de tocătură de pasăre, pui și un rând de fleniți, apoi iar to... Acoperi cu un capac, făcut din cocă și împreuni marginile făcând un fel de tub cu amândouă foile (acea cu a capului și acea din prejur), ca să nu se despartă. Faci cu o furculiță o găurică la mijloc, ca să nu se umfle coca capului.

Pui la cuptor nu prea cald și îl lași 2 ore, coca trebue să devină rumenă.

Acest pateu trebue în urmă umplut cu gelatină (piftie) și aceasta se face în modul următor: ... oase de porc și 2 de vițel. Pui să fiarbă cu ele oasele dela ... timiturile și șoriciul dela șuncă, zarzavat, o felie de lămâie, pătrunjel, ... vin, o foaie de dafin, dacă ai și oase dela friptură de curcă ... sare, piper. Lași să fiarbă până ce scade, strecori, încerci ... dacă se î... lași să se răcească ... și apoi introduci ... pâlnie în găurică ce ai făcut acolo intro... pateu până ce-l umpli. La loc răcoros ... Gelatina ce rămâne, o clarifici bătând-o cu un albuș de ... oțet și o servești cu pateul.

... voiești să coci pateul ... și o căptușeș subțiri ... și în urmă umpli ... punând n șuncă și ... slănina, feliuțele ... închează; apoi îi scoți grăsimea, o nea să se răcească puțin și pateul,

IEPURE DE CASĂ CU SOS ALB

Tai iepurașul bucățele, pune-l în cratița cu unt, lasă-l să înceapă a se rumeni, adaugă o lingură de făină amestecată bine câteva minute și apoi toarnă vin alb și zeamă de carne; adaugă o ceapă, puțin pătrunjel, puțină coaje de lămâie. Gata, scoate bucățelele pe farfurie, bate un gălbenuș de ou cu lămâie și sos și dă la masă. Unii pun ciuperci, dar atunci nu se mai pune gălbenuș de ou.

SIVEU DE IEPURE CU PRUNE SAU CASTANE

COTLETE DE IEPURE

... de ... pulpele dinapoi ale unui iepure tânăr și ... de pe ... și toac-o punând unt cât un sfert din cantitate, tot atât miez de pâine albă muiată în smântână. ... tocături dai forma de chiftele pe care le prăjești în unt. ... cu un sos cu smântână.

IEPURELE VÂNĂTORULUI

Taie mușchiul spinării iepurelui în bucățele foarte mici cât aluna, dai sare și piper, apoi pune aceste bucățele într'o cratiță cu untdelemn și unt spre a le sălta.

Când aceste bucățele sau copt, scoate-le pe o farfurie și ține-le

RIOARĂ

FRIPTURĂ DE CĂPRIOARĂ

Marinează bucata de carne, las-o chiar mai multe zile în marinată, apoi scoate-o, șterge-o, lasă să se zvânteze, leag-o cu o sforicică, împănează-o, învelește-o într'o hârtie unsă și pune-o la frigare. Vei stropi-o, din când în când, cu unt sau cu untdelemn.

Când va fi gata, scoate-i hârtia, tai-o felii și dă-o la masă cu un sos picant.

Se poate pune și la cuptor și chiar în cratiță cu unt sau slănină și sare; trebue însă foc sub cratiță și peste cratiță.

STUFAT DE CĂPRIOARĂ

...tă marinată, leag-o cu o sforicică, pune-o ... 1 păhărel de coniac și ... pahar de vin alb. ... să scadă pe foc. Atunci adaugă 150 gr. zeamă de carne, 2 linguri de sos tomat și pătrunjel tocat, ciuperci proaspete sau uscate. Acoperă și lasă să fiarbă carnea va fi fragedă și sosul scăzut.

MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ GĂTIT ENGLEZEȘTE

Marinează mușchiul de căpr... felii groase de un deget, bate-le pu... topit și rumenește-le pe un foc iute...

Când nu vor mai avea ro... pune-le cu furculița pe farfurie, sărându-le și piperându-le. Așează iar tigaia la foc, toarnă în ea, peste sosul scurs din carne, un pahar de vin negru, 3 linguri de dulceață peltea de coacăze. Lasă să fiarbă până ce se îngroașă sosul. Il torni peste carne și dai la masă.

COSTIȚE DE CĂPRIOARĂ VÂNĂTOREȘTI

Coace în unt costițele, pune-le în farfurie și acopere-le cu un sos din eșalote rumenite în unt și „Sos Poivrade".

Acest sos se face din sos spaniol, mult piper și zeamă de carne.

COSTIȚE DE CĂPRIOARE GERMANE

COTLETE ȘI MUȘCHIU DE CĂPRIOARĂ

Cotletele și mușchiul se pregătesc astfel: după ce a fost marinată carnea și împănată cu slănină, pune-o la fiert în linguri de bulion, ceapă, buchetul, felii de morcov. După ce s'au gătit, lasă să se răcească

MISTREȚUL

CAPUL DE MISTREȚ streț tânăr e delicios pregătit în felul acesta:

în ea toate cărnurile acestea, punând printre straturi, sare, piper ș
foaie de dafin. Apoi acoperi cu un șervet curat și pui deasupra o greu
tate puternică care să apese cărnurile. A doua zi iei greutatea și răstorn
într'o farfurie, această preparaţie cu forma unei gelatine.

COTLETE DE MISTREȚ

XXVI. MARINATELE

MARINATĂ DE PIEPT DE CURCAN

Ia câţiva piepţi de curcan, săreazâ-i, unge-i bine cu unt şi pune-i la cuptor să se frigă la foc domol. Apoi scoate piepţii, lasă-i să se răcească, stoarce peste 4 pieptari, să zicem, zeamă dela 20 lămâi mari aruncând seminţele, torni 1 litru de untdelemn de salată, dai sare şi piper.

Taie piepţii foarte subţiri cât şi feliuţe de lămâie. Apoi pune totul în untdelemn cu zeamă de lămâie. Pune în borcane şi păstrează pentru iarnă. Se poate consuma şi imediat.

MARINATĂ DE IEPURE

Ia carnea picioarelor de dinapoi ale iepurelui şi muşchiul spinării şi marinează în vin, sare, nucşoară şi enibahar, timp de 24 ore.

După acest timp scoate carnea, aşeaz-o într'o tavă, după ce ai pus peste ea unt netopit şi aşează la cuptor. Când a fost friptă scoate-o şi lasă să se răcească, apoi aşează carnea în borcane, carnea fiind tăiată în felii. Peste aceste felii torni oţet amestecat cu untdelemn pe care l-ai fiert prealabil cu nucşoară, enibahar, frunză de dafin, făină, sare, scorţişoară. Aşezarea se face astfel: un rând de carne, un rând de aromate şi felii de lămâie, alt rând de carne şi tot aşa mai departe până la sfârşit. Torni oţetul după ce s'a răcit. I ele ermetic la gură.

MARINATĂ DE CĂPRIOARĂ

MARINATĂ DE RACI

Curăţi toate cozile şi picioarele ...

şi tăvăleşte-le prin făină amestecată cu sare cât trebue. Pune cozile într'o tigaie mare sau într'o tavă ca să se prăjească în untdelemn.

După ce s'au prăjit toate cozile şi picioarele, iei 3 litri de oţet, torni în el toată grăsimea racilor, foi de dafin, piper boabe, căţei de usturoiu, enibahar. Pune acest oţet pe foc să fiarbă. Apoi lasă-l să se răcească.

MARINATĂ DE SCRUMBII DE DUNĂRE

MARINATĂ DE MORUN

" In cratiță pui alt untdelemn și tot astfel până ce se va fi prăjit tot peștele.

" In timpul acesta în altă parte ai fiert în mare ceaun 3 litri de oțet de vin cu miros de tarhon având înăuntru frunză de dafin, boabe de piper, sare, scorțișoară, 20 cuișoare pisate și cernute, 2 căpățâni de usturoi tocate în felii, 2 linguri de făină rumenită, o lămâie, fără coajă și seminţe, tăiate în patru și tot untdelemnul în care s'au prăjit peștii. Toarnă apoi acest lichid fierbinte peste peștele aflat în tavă, apoi așează bucățile în borcane, cutii de tinichea sau putinici. Inchide ermetic.

MARINATĂ DE NISETRU

MARINATĂ DE CARACUDĂ

MARINATELE

MARINATĂ DE MORUN FIERT

degete peste el, i enibahar. Pui

Ia 3 kg. morun, spală-l, curăţă-l ... tr'o oală sau o cratiţă cu apă care să treacă cu patru d... l, 30 gr. oţet, 2 cepe întregi, boabe de piper multe, sare şi ... pune pe foc. După ce a fiert scoate-l pe o scândură şi lasă-l să se răcească.

In altă parte pune la 2 litri oţet, foi de dafin, sare, ancşoară, scorţişoară, boabe de piper şi mai mulţi căţei de usturoiu. După ce oţetul a fiert trage-l de pe maşină să se răcorească. Peştele taie-l în felii şi aşează-le în borcane de sticlă, deasupra toarnă untdelemn de salată, zeamă de lămâie, pune şi feliuţe de lămâie fără coajă şi seminţe; deasupra aşezi foi de dafin, enibahar, boabe de piper, în sfârşit torni şi oţetul.

Legi apoi ermetic borcanele pentru iarnă.

MARINATĂ DE CEGĂ FIARTĂ

MARINATĂ DE SCRUMBII FIERTE

MARINATĂ DE GUVIZI DE MARE FIERŢI

MARINATĂ DE PĂSTRĂVI FIERŢI

PĂTLĂGELE VINETE MARINATĂ

După ce ai curățit pătlăgelele le așezi pe o masă sau o scândură
pe care ai presărat sare; presari sare și deasupra lor, apoi le acoperi
cu scânduri, peste scânduri pietre sau alte greutăți și le lași astfel timp
de 24 ore. A doua zi le scoți, le tăvălești în făină și le prăjești în unt-
delemn. Odată prăjite le așezi în borcane, pui foi de dafin și boabe de
piper. In untdelemnul în care s'au
și-l lași să fiarbă puțin, apoi îl torn
cât să le acopere.
ermetic.

prăjit pătlăgelele pui oțet
cât voiești ai, cât mai fierbinte,
peste pătlăgele

XXVII. CONSERVE PENTRU IARNĂ

ARDEI UMPLUȚI CU VARZĂ ROȘIE

Opărește ardeii în apă sărată și lasă-i să se răcorească. Apoi se umple cu varză roșie astfel preparată:

Se taie varza subțire, se opărește în apă sărată, se scurge bine apa într'o sită și se adaugă untdelemn și sare de bucătărie după gust, apoi se umple ardeii. Aceștia se pun în borcane până se umple de tot, apoi sunt închiși ermetic și se fierb la „Baia-Marie" 5 minute.

LEGUMELE IN SARAMURĂ

Luați următoarele legume în cantități dorite de fiecare. Dar bine înțeles castraveții domină prin număr.

1) castraveți speciali; 2) ardei lungi; 3) gogonele; 4) bame; 5) varză roșie tăiată în patru; 6) varză albă tăiată la fel; 7) fasole tăcătă; 8) usturoiu; 9) pepeni verzi mici; 10) rămurele de mărar; 11) rămurele de țelină; 12) cimbru. Din altă parte pregătiți apă cu atâta sare cât vă e gustul.

Toate aceste legume amestecate le introduceți într'un butoiaș până ce îl umpleți, apoi turnați apa sărată care va trebui să acopere legumele. Astupați butoiașul cu fundul său ca să fie ermetic închis. Lăsați-l să se odihnească o săptămână, apoi începeți să-l rostogoliți zilnic prin curte. Peste o lună

VARZĂ ROȘIE

MURĂTURI IN OȚET

Ia câți castraveciori dorești, — de pildă 5 kg., — îi curești, le tai părțile [illegible] într'o strachină și presară doi pumni de sare și lasă-i 24 ore. În timpul acesta întoarce-i ca să fie toți în contact cu sarea. Apoi scurge-i de apă și toarnă peste ei oțet fierbinte până ce-i acoperi. Acopere vasul și lasă să stea 24 ore. Atunci se vor îngălbeni. După 24 ore, scoți și-l pui pe un foc tare. În acest clocot, arunci castra-

verii, amestecă-i și când vei vedea că vor să fiarbă, scoate-i din oală și lasă-i să se răcească; atunci reiau coloarea verde.

Pune-i apoi în borcănele unde vor fi conservați și adaugă-le: ardei subțiri speciali, tarhon, cățel de usturoiu, rămuri de țelină, arpagicuri și toarnă oțet până ce acoperă legumele. Acoperă bine borcanul și nu umbla la el înainte de opt zile.

Dacă vrei ca acești castraveți să fie mai mult gustoși decât să aibă coloarea frumoasă, umple-i cu oțetul rece.

VARZĂ ACRĂ

Ia un butoiu de circa 50 vedre, de exemplu, și umple-l cu verze albe curățate cărora le-ai scobit puțin partea tare. Așează-le apoi foarte des unele lângă altele, iar la fiecare trei rânduri presară un pumn de orz sau de porumb boabe. Urmează tot astfel până ce ai umplut butoiul. Atunci presară la această cantitate, 4 kg. sare pisată și cernută și apă rece până va ajunge la nivelul verzei. Aruncă deasupra fie 4 lămâi tăiate în două, fie 4 gutui tăiate la fel. Apoi pune deasupra verzei 2 scânduri în cruce și peste ele o greutate care să apese verzele.

În interval de o săptămână pritocește apoi, de 3 ori varza, scoțând apa dela vrană și aruncând-o iar în butoiu pe deasupra. După aceea, pri[illegible]a se va face mai rar.

SFECLĂ MURATĂ

[illegible] mărunt, toarnă peste ea 2 litri de oțet și las-o 24 ore [illegible] sau 4 sfecle în apă până ce se vor moia, curăță-le [illegible]ează-le într'un borcan cu 35 gr. zahăr și [illegible]l astupându-l bine.

[illegible] treci peste conținutul borcanului prin sită [illegible] 2 zile. În urmă poți consuma sfecla.

RAME IN SARAMURĂ

Ia rame tinere, curăță-le, sară-le și lasă-le 24 ore ca să-și scurgă balele. După trecerea acestui timp spală-le în apă rece.

Apoi să le așezi într'un vas oarecare fără pori (borcan de sticlă,

mereu până ce va scade și va deveni compact.

BULIONUL NEFIERT

După ce ai spălat bine și ai eurăfat o cantitate de pătlăgele roșii ... le una lângă alta dar cu tăietura în su[s]
tr'un vas, presară sare peste fiecare strat de cum l-ai așezat ș[i]
cosul timp de 3 zile pentru ca să se scurgă apa din ele. Pune-le
într'o putină, frământate cât mai mult și le strecoară prin sită în
putină. În urmă treci zeama aceasta în strecurători și pui la s[...]
pentru ca să picure cu încetul apa prin ele. Apoi îl pui pe tăvi sau
farfurii, îl scoți ca să se usuce la soare. Mai târziu să adaugi sare,
... de sârmă ... așează-l în borcane. Pui deasupra puțin
delemn ...

BULIONUL LICHID

... picat mare, le scoți cozile ș[i]
mânți cu mâinile spre a le s[...]
lași două sau trei zile ca să l[...]
de sârmă potrivit la desime,
pe foc să fiarbă, până ce ...
pentru sare și mai adaugi dacă trebue.

Acest bulion îl torni în sticle pe care le lași goale de două degete
iar golul acesta îl umpli cu untdelemn pentru ca bulionul să nu fer-
menteze și să facă explozie.

Sticlele se astupă bine cu dopuri smolite apoi.

PĂTLĂGELE ROȘII ÎNTREGI

Ia pătlăgele bine coapte și mari, ia și o rând de pătlăgele, unul de sare și tot astfel pi Acoperă Dine. Când vei scoate .din ele pentru

ARDEI GRAȘI IN UNTDELEMN

FECULA DE CARTOFI

BUJENIȚA DE EPURE

PASTRAMA DE GÂSCĂ

Scoate dela gâscă cei 2 piepţi şi picioarele şi pune-le să stea 36 ore în două treimi silitră şi o treime sare, făcute saramură. După acest termen scoţi carnea, frigi puţin din ea, guşti să vezi dacă e potrivită din sare şi unge și ie p ... nou să stea 36 ore cu: o lingură chimion, două de ... habar, o lingură de scorțișoară și ceva usturoiu.

După acest termen scoate cărnurile, coase-le bine bucăţi de tifon cu totul transparent cât şi înfășurate în în piciorului cu sfoară.

PĂTLĂGELE VINETE

Taie în două și în lungime pătlăgelele, săreazǎ-le înăuntru, după ce le-ai tăiat cozile pătlăgelelor scurt de tot; lasă-le să se odihnească două ore. Apoi spală-le de două-trei ori cu apă și pune-le iarăși să stea ca să se scurgă apa. Într'o tavă pune pe foc untc lelemn de salată și prăjește ușor și pe o parte și pe alta pătlăgeaua. Scoate-le pe farfurie să se răcească. Apoi așează-le în cutii de tinichea rămânând cutia goală cam de două degete. Toarnă deasupra apă sau zeamă de pătlăgele roșii, închide imediat cutiile, lipind capacile ermetic, și fierbe-le în apă clocotită. Cutiile să intre în apă și numai 2—3 centimetri să rămâie afară.

Apa să scadă, fierbând, cam de 2 degete.

DOVLECEI

FASOLE VERDE

Curăță fasolea, care trebue să fie tânără, scoate-i ațele dacă are tai-o, fierbe-o bine în mai multe clocote până ce se moaie să fie bună de gătit. Apoi scoate-o, întinde-o pe masă, presară sare pe ea, pune-o în cutii ca să rămâie de 2 degete goală, toarnă apa sau zeama de pătlăgele roșii, închide repede cutiile și lipește capacele, apoi fierbe-le în apă cum s'a spus mai sus.

FASOLE VERDE IN SARE

...tem de a păstra fasolea verde sau fasolea zisă „țucără" pentru iarnă.

După ce ai curățat fasolea de ațe o așezi în putinele, punând un rând de fasole, apoi un rând de sare, iar un rând de fasole și altul de sare până ce se va fi umplut aproape putinica.

Apoi acoperi cu scânduri bine de tot și pui deasupra greutăți pentru ca apăsarea să fie cât mai mare.

FASOLE VERDE IN OȚET

PĂTLĂGELE VINETE UMPLUTE grași și sare și umpli pătlăgelele prin deschizătura practicată fără să fi despărțit pătlăgeaua în două bucăți. Apoi, spre a nu cădea umplutura, legi pătlăgelele cu frunze de felină.

Așezi pătlăgelele în borcane, torni deasupra oțet fiert și presări

ALCOOL DE PORTOCALE ȘI LĂMÂI
VIȘINATĂ

XXVIII. SALATE PENTRU FRIPTURI

SFATURI ȘI LĂMURIRI

SALATĂ DE LĂPTUCI

Fiindcă știința ne spune că boala numită „panglica", o datorăm de multe ori acestei salate, prudența trebue să ne povățuiască s' trecem, mai întâiu, foarte ușor prin apă fierbinte. Să nu fiarbă, da numai să omoare dușmanul.

SALATĂ DE MARULE

SALATĂ DE SPARANGHEL

delemn.

Această salată nu se mestecă, pe când toate celelalte salate tre-

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

Iei varza roșie care a stat, cel puțin 2 săptămâni în borcanul în

«—. ---------------------.. .1..../ : ----------:
-------------„ adausul otelului.

SALATĂ DE ANDIVE

SALATĂ DE CASTRAVEȚI

friptura de pui. Cureți castraveții, îi tai
ine și îi lași câteva ore ca să lase apa.
i. Scurgi toată apa bine într'o sită apă-
travețilo sau punându-i într'un șervet
onul de dat la masă, presari piper dela
.. Amesteci

SALATĂ DE VERDEȚURI

Fierbi fasole verde ș
chifle în apă cu sare. Apoi
Dai sare și piper, pui oțet
lalte salate: 3 linguri untde
Amesteci bine și serve

andivele,
dai sare și
ită salată

SALATĂ DE FASOLE VERDE

PROVENSALĂ

3

3

moriscă, puțin oțet și untdelemn. Bați bine acest amestec ca să ia gustul usturoiului. După aceea pui fasolea.

Unii mai adaugă câteva pătlăgele roșii tăiate subțire și o sardea (anchois) tăiată în mici bucăți.

SALATĂ DE ȚELINĂ ENGLEZĂ

Tai rămurele de țelină 5 centimetri în bucăți, de ! subțiezi cel mult, le - fparte mult în fire, apói le 5 ore în apă încrețească. Le scoți și le pregătești cu sare, piper dela morișcă, oțet și

SALATĂ DE SFECLĂ

Unii îi adaugă la masă untdelemn.

SALATĂ DE SPARANGHEL VERDE

SALATĂ CRUDĂ-FIARTĂ

Pui în părți egale trufe și vârfuri de sparanghel fiert și felii de trufe crude și tăiate subțire.

SALATA RESTAURANTULUI MAIRE DIN PARIS

Pune în părți egale, vârfuri de sparanghel, funduri de anghinarii fierte toate și tăiate subțire, ciuperci curățate și tăiate în felii, bucățele de

trufe, cozi de raci fierți și ouă răscoapte de jur-împrejur.

Sare, piper, oțet, untdelemn. Unii adaugă și maioneză.

SALATA OMULUI DE CHEF

Pili în părți egale funduri de anghinarii fierte și tăiate mărunt, gâturi de raci fierți, trufe crude tăiate măruut.

Sare, piper, oțet, untdelemn și gălbenuș de ou rascopt trecufl prin sită.

SALATA MEA

SALATA TUTUROR VEGETALELOR

SALATĂ DE LĂPTUCI CU SMÂNTÂNĂ **părțită în buchețele. Dea- tână proaspătă.**

SALATĂ CU MAIONEZĂ

Pune într'un castron în părți egale can
apo prin sare, vârfuri de sparanghel și fasol
bucățele și cam tot atâta conopidă fiartă des
supra toarnă sos maioneză amestecat cu smân

Garnisești apoi cu foi de lăptucă, foi de
ridichi de lună tăiate cu părăluțele.

SALATA AUTORULUI DRAMATIC

SALATĂ DE ȚELINĂ CU MUȘTAR

SALATĂ DIN FRANCFORT

Cartofi fierți, sfecle, mere crefești sau altele, toate tăiate ca paiul dimpreună cu varză roșie tăiată la fel și ouă răscoapte. Sare, piper, ofet și untdelemn.

SALATĂ DE CASTRAVEȚI MURAȚI

Pui într'un castron castraveții murat Adaugi și ceapă tăiată felii subțiri.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ

Se mănâncă mai

de salată.

SALATĂ DE VARZĂ ACRĂ CU LĂMÂE

SALATĂ ORIENT-EXPRES

SALATĂ DE MIAZĂ-ZI

Pune sare, piper, otet, untdelemn.

SALATĂ DE PORTOCALE

XXIX. PRĂJITURILE
PRĂJITURILE NOASTRE
PRĂJITURILE STREINE

TORTELE. — SUFLEURILE. — BUDINCILE CREMELE. — GELATINELE. — OMLETELE

DIVERSE PRĂJITURI DE FAMILIE

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

PRĂJITURILE NOASTRE

PLĂCINTĂ CU MERE

Faceţi aluatul întocmai ca cel pentru plăcintă cu carne.

Merele, în cantitatea ce o doriţi, le curăţaţi de coajă şi le radeţi pe o răzătoare mare până daţi de mijlocul cu seminţe pe care îl aruncaţi. Apoi puneţi aceastǎ răzătură — să zicem de 1 kilogr. şi jumătate de mere, — într'o cratiţă pe care o puneţi pe un foc potrivit pentru ca

PLĂCINTĂ CU CARNE

Ia un kg. de făină, 5 ouă, sare apă căldicică; când nu se mai lipeşt vind-o de masă de mai multe ori. În lasi să stea ca o jumătate de oră, o tai tinzi ca de mărimea unui taler inie, le pui una peste alta. Faci două grămezi, toci carnea, o prăjeşti pe jumătate în prăjeşti puţină ceapă şi o amesteci c

şi le frământă adăugând mereu e de masă, iei coca' şi o baţi lo- urmă o acoperi cu un şervet şi o în vreo 10 sau 16 bucăţele, le în- ungi cu unt fiecare în parte şi le una cu 6 foi, alta cu 10 foi. Apoi L unt (să rămâie puţin zemoasă), ■u carnea, adăugând sare, piper

merele să-şi lase zeama. Când această zeamă a apărut destul, presăraţi peste răzături zahăr în praf, cantitatea unui pahar de 200 gr. Adăugaţi

un praf de vanilie. Cine vrea, adaugă şi 200 gr. stafide sultanii pe care le toarnă peste mere imediat după zahăr. Aceste stafide dau plăcintei

Când zeama merelor a scăzut de tot puneţi merele peste coca î
tinsă şi o acoperiţi cu cealaltă întocmai cum s'a făcut cu carnea.
Puneţi la cuptor pe un foc potrivit.

PLĂCINTĂ CU GRIS

Aluatul se face ca cel de sus.

Apoi se pune pe foc lapte, gris şi zahăr. Să fiarbă până ce se întăreşte grişul. După ce l-ai împachetat între cele două rânduri de aluaturi pui la cuptor domol până ce se coace. Plăcinta o presari cu zahăr pisat.

Spre a întări grişul se poate adăuga câteva gălbenuşuri de ouă.

PLĂCINTĂ CU BRÂNZĂ

Aluatul se face tot ca pentru celelalte plăcinte. Iei brânza, dulce de vacă, o frământi cu lingura, îi amesteci 4 gălbenuşuri de ouă, zahăr, coaje de lămâie rasă şi puţină smântână. Amesteci bine, pui amestecul între foi precum ai făcut cu carnea. Pui la cuptor pe foc domol după ce

GOGOŞI

BACLAVA

HALVA TURCEASCĂ

MUCENICI

parte se face un sirop cu
se pisează nuci, zahăr și

Când covrigii s'au c
sirop, apoi îi tăvălești în

TURTĂ DULCE

CLĂTITELE

tigaia ca să curgă coca pretutindeni egal, iar de vei fi turnat prea multă o torni îndărăt în ulcică. Când compoziția s'a închegat, se pune cu o lingură grăsime de jur-împrejurul tigaiei și, când clătita s'a colorat pe dos, o întorci și pe partea cealaltă, apoi o așezi pe un taler și o lași la căldură. Le pui, astfel, una peste alta, până ce vor fi toate

Când vrei să le umpli cu lucruri dulci se pune în cocă și zahăr pisat, în acest caz clătitele nu se mai prăjesc.

Când, însă, sunt umplute cu carne, se procedează astfel: Se face o tocătură cu friptură rece de pasăre, se adaugă tocăturii miez de franzelă muiată în lapte, puțină ceapă prăjită, coajă de lămâie rasă, o lingură de smântână, puține ciuperci tocate. Amesteci bine. Mai adaugi și un ou. Tai clătitele în două, umpli fiecare jumătate cu tocătură, le răsucești, le tăvălești în ouă și în praf de franzelă și le prăjești în unt sau untură.

Aceste clătite nu mai sunt prăjituri, căci se dau drept garnitură pentru mazăre boabe, spanac, etc.

HALVA CU NUCI DE MIGDALE

Această halva se face întocmai ca cea înregistrată mai sus cu numele „Halva turcească". Dar este o deosebire: se pisează nuci sau migdale nu tocmai mărunt și se amestecă în aluat atunci când făina începe să prindă coloare închisă.

LAPTE CU OREZ ȘI STAFIDE

Fă un lapte cu orez dintr'un kg. de lapte, adăugând în timpul fierberii stafide sultanii.

După ce laptele e gata îl lași să se răcească, apoi îl împarți în două părți. Iei o cratiță de pământ adâncă sau o formă oarecare, o ungi cu unt, pui jumătate din lapte, adaugi un strat gros din orice marmeladă sau compot și pui deasupra cealaltă jumătate de orez cu lapte.

Presari deasupra zahăr pisat și bucățele de unt proaspăt. Pui la cuptor 20 de minute.

Pentru această prăjitură, laptele cu orez nu trebue să fie de loc zemos, ci mai mult tare.

Se mănâncă și cald și rece.

PRĂJITURILE

LAPTE CU OREZ SIMPLU

Pui într'o cratiță un, litru de lapte și-1 lași să dea în clocot; când a început clocotul, torni orezul dintr'o jumătate pahar de apă. Lași să fiarbă câteva minute, apoi pui zahărul cât vrei să fie laptele de dulce. Mai adaugi puțină vanilie și coajă de lămâie.

346

LAPTE CU GRIS

Se face întocmai ca laptele cu orez, cu singura deosebire că nu i se adaugă vanilie, dar, după ce a fost pus în castron, se presară deasupra scorțișoară pisată.

CATAIFU

Proporțiile: 300 gr. făină, 200 gr. lapte, 100 gr. migdale, 200 gr. zahăr și sirop, 500 gr. frișcă, 10 gr. apă de flori, jumătate bastonaș de vanilie, 50 gr. unt.

Se face o coca de tăieței cu un ou și lapte, se întinde foaie mai subțire ca pentru tăiețel, se taie foaia în șuvițe foarte subțiri și lungi. Se unge o tavă cu unt, se așează un strat gros de tăiețel, se stropește iarăși cu unt și se pune la cuptor.

Când tăiețeii sunt rumeni, se toarnă peste ei un sirop amestecat cu apă de flori. Când s'a răcit se taie pătrate, se pune un strat de frișcă, un alt rând de tăiețel și se pune iarăși la cuptor.

Acest cataif cu frișcă e un cataif denaturat. Adevăratul cataif turcesc se face fără frișcă, care-i strică tot gustul. Cataiful care-l găsim acum prin toate cofetăriile, nu are decât gustul frișcei și de loc al cataifului. Numai oarecari plăcintari greci sau turci mai știu a pregăti adevăratul cataif cu miere, nuci sau migdale.

SARAILII

Proporțiile: 1 kg. făină, jumătate bastonaș vanilie, 500 gr. zahăr, 200 gr. unt, 50 gr. apă de flori, 50 gr. nuci.,

Faci foaia ca pentru strudel; când s'a svântat puțin se stropește cu unt, cu zahăr, cu nuci măcinate și amestecate cu zahăr. Se întorc capetele foaiei ca să nu iasă nucile. Apoi se înfășoară pe o vergea subțire. Se strânge ca să formeze niște încrețituri. Se taie bucăți potrivite, se așează într'o tavă unsă cu unt și se pune la cuptor. Când sunt aproape gata se toarnă siropul fiert în care s'a pus și apa de flori. Mai pui puțin la cuptor pentru ca apa de flori să se amestece bine cu siropul și să se infiltreze în prăjitură.

PRĂJI
TURIL
E

Iată încă o prăjitură care, deși de origină străină, s'a împământenit desăvârșit la noi. w i i. . v.

Faci un aluat ca pentru plăcinta cu carne; după ce-1 bați bine, îl acoperi cu o cratiță caldă și-1 lași un sfert de oră. Apoi întinzi o pânză pe o masă lungă, o presari cu puțină făină, așezi aluatul la mijloc și începi să-1 întinzi binișor, jurîmprejur, cu amândouă mâinile. Băgare

După ce l-ai întins cât de subțire, îl stropești cu unt și-i pui umplutura, adică mere tăiate mărunt de tot amestecate cu zahăr pisat și scorțișoară la fel. întinzi bine umplutura de mere ca să fie peste tot

STRUDEL CU
MERE

STRUDEL CU NUCI

Se bat ouăle și se frământă la un loc toate cu 100 dramuri zahăr. După ce se vor dospi se întinde aluatul de covată la fiecare încrețitură. Se mai lasă să dospească pe urmă. Făcându-se cozonacii se pun în forme și se lasă puțin de mai cresc, apoi se ung cu gălbenuș de ouă și se pun la cuptor într'o tavă asternută cu hârtie unsă cu unt.

...r. unt proaspăt, o ..., coaje rasă dela o lămâie, o ouă, puțină vanilie, 1 lingu- ... die de bere și stafide.

... o gălbenușuri de ouă și 4 albușuri bătute bine împreună cu o linguriță de sare. Iei apoi o bucată drojdie de bere groasă cât un deget și o pui în laptele fiert numai călduț. Drojdia va sta în lapte până ce se va dospi și va începe să se ridice. Făina pusă într'o copăiță, o ții într'o cameră caldă, peste ea torni laptele cu drojdia înăuntru. Adaugi zahărul pisat și ouăle bine bătute. Amesteci viguros toate acestea timp de o jumătate de oră. Amestecul se face cu mâna.

... pui să se topească, apoi torni din el în făină, puțin câte ...

Apoi adaugi stafidele și coaja de lămâie care trebue introdusă în ,t dela începutul frământatului.
Romul se pune către sfârșitul amestecului.

Aluatul se lasă o jumătate oră să se odihnească, într'o cameră caldă, apoi se amestecă puțin. Din masa aluatului se iau cantități după dorință, se așează în forme sau tăvi unse cu unt și se bagă la cuptor nu prea fierbinte. Dacă cuptorul e prea iute se pune peste aluat o coală ...

PRĂJITURILE

cu ceară; pui Canale

N. B. — Celelalte prăjituri româneşti şi cozonacii moldoveneşti, îi găsiţi la Capitolul V, intitulat: *„Regimul Favorit".*

PRĂJITURI STRĂINE

TARTELE

... prăjitura pe ... restaurantele şi, ... tăiu, cum se face ...

ALUATUL PENTRU TARTE

Luăm 300 gr. făină trecută prin sită, 300 gr. unt muiat nu tocmai topit, 50 gr. zahăr pisat, 10 gr. sare, 2 gălbenuşuri de ouă, 150 gr. apă.

Aşezi făina pe masa bucătăriei sau pe o tablă specială de lemn, şi-i faci o gaură la mijloc, în acest loc gol dela mijloc pui ouăle, zahărul, sarea şi untul. Amestecă bine toate aceste adaosuri puse în mijlocul făinei ...

... cu mâna.

Apoi adună coca, fă-o ca o minge şi ţine-o la răcoare acoperită cu o pânză.

După aceia începi să întinzi coca cu vergeaua pentru ca s'o faci de trei ori mai lungă decât lată; atunci înfăşori coca în trei în lungime astfel ca lăţimea să devie acum lungime. Înfăşori iarăşi în trei obţinând altă lungime. În sfârşit ... coca în trei — a treia şi ...

După ce scoţi coca din tava, ori o serveşti întreagă la masă, ori o tai în bucăţi egále aşa cum se servesc în restaurante şi cofetării.

TARTE CU CAISE

După ce ai făcut coca cum am arătat sus, aşează caisele tăiate în două cu pieliţa dedesubt. După cuptor presari zahăr sau ungi cu marmeladă de caise.

TARTE CU MERE

După ce ai pre|
tai în jumătate sau sl **foarte subţiri.**
După cuptoi aú o oarecare I

TARTA CU PIERSICI

TARTA PORTUGHEZĂ

Faci coca, precum am arătat, şi pune-o într'o tavă sau formă unsă. Pune la cuptor până ce coca s'a copt pe jumătate.

Apoi amesteci 25 gr. orez măcinat sau cremă de orez, 30 gr. migdale pisate, 100 gr. praf de zahăr, toate acestea amestecă-le adăugându-le puţin lapte. După acesta adaugi şi 2 ouă întregi şi amesteci tare până ce amestecul a devenit alifios.

Torni atunci acest amestec peste cocă, presară migdale sparte în

TARTA CU CĂPŞUNI

Coca sau aluatul se face precum am spus, însă, după ce ai pus căpşunele pe cocă nu mai le pui la cuptor. Fructul acesta fiind un fruct delicat îl tăvăleşti numai în zahăr cât de mult şi îl aşezi frumos peste coca care a fost la cuptor.

TARTA CU FRAGI

TARTA CU COACĂZE

Se fac ca şi cele de fragi de căpşuni; atât numai că, după ce ai aşezat fructul pe cocă, îl maschezi cu o gelatină de zmeură sau de coacăze. Nici coacăzele nu se trec pe foc.

TARTA CU PRUNE

Faci coca, scoţi sâmburii prunelor, le tai în două şi le fierbi în apă cu zahăr. Le aşezi peste cocă şi pui la cuptor. Prunele care sunt de prisos le laşi în apă ca să se terciuiască. Când tarta e coaptă definitiv, treci prunele terciuite prin sită sau strecurătoare şi aşezi această marmeladă peste prunele de pe cocă.

Se face la fel ca cea pentru prune.

TARTA DE IARNĂ

Iarna nemaî fiind decât fructe conservate este o mică deosebire.

servaţe nu mai au gustul fructelor proaspete, le o cremă oarecare. La capitolul cremelor se va găs

TURTĂ DE MIGDALE

Faci un aluat dintr'o litră de făină, /V gr. lapte, 20 gr. unt, puţină sare, puţin vin alb, 4 gălbenuşuri de ou, 50 gr. zahăr pisat şi zeamă de lămâie. După ce frămânţi ... masă, îl înveleşti cu un şervet şi-l laşi ... puţin, apoi ... de îi tai în două. Întinzi o foaie ca de jumătate de deget, ungi tava, o aşezi foaia în ea şi pui o umplutură compusă din 250 gr. migdale pisate cu 60 gr. zahăr pisat şi puţină coajă de lămâie rasă. Aşezi foaia de a doua, peste migdale şi o pui la cuptorul foarte iute pentru ca turta să se coacă în jumătate de oră.

LINTZER-TORT

Ia 50 gr. făină, 40 gr. unt proaspăt, 40 gr. zahăr pisat mărunt şi amestecă împreună. Pune apoi 15 gălbenuşuri de ouă, zeama dela o lămâie şi 15 linguri de vin. Frământe-le iarăşi şi lasă-le să se odihnească puţin. Acest aluat fă-l apoi turtă groasă ca de un deget şi aşeaz-o într'o oală unsă cu unt. Fă cu restul aluatului nişte pătrate, aşează-le peste turtă şi bagă la cuptor.

Când s'a copt, umple spaţiurile dintre gratii cu marmeladă sau dulceaţă.

TURTĂ CU NUCI

Iei 100 de nuci, le spargi, le cureţi bine şi le pisezi. Pisezi separat o litră de zahăr, iei 6 gălbenuşuri de ou şi le freci bine cu zahărul. Baţi albuşurile şi le freci şi pe ele ... pesmet, ... coajă ... şoară şi cuişoare pisate şi nucile, puţin câte puţin, frecând mereu până ce le pui pe toate; în urmă ungi tava, o presari cu făină, pui turta în ea şi o bagi la cuptor. Cuptorul să nu fie prea iute.

Turta de alune se face tot aşa, cu o litră de alune curăţate de coaja cea tare.

TURTĂ CU PESMET ŞI CU SIROP

Iei 6 gălbenuşuri d...
pesmet, adaugi 6 linguri...
una şi freci mereu. În urmă baţi albuşurile şi le am...
şi vanilie pisată. Ungi o formă mai înălticică şi o pr...
turta în ea şi o pui la cuptor. Cuptorul nu prea iut...
jitura, o laşi să se răcească; faci un sirop cu rom ...
şi puţină vanilie. Găureşte prăjitura pe deasupr...
groasă în mai multe locuri şi toarnă binişor cu o li...

...ă vreo 4 batoane şi ...
(cuptorul deschis);

TURTĂ SIMPLĂ

Iei o litră de zahăr pisat ș
îi adaugi o litră de unt și freci i
mâie rasă sau vanilie, freci iară
pisate și freci din nou; bați bi
două prafuri de Braunzepulver
tava, îi dai un praf de făină, așe
puțin zahăr pisat și migdale pis
fie prea iute. Poți să o faci și făr

i-1 freci cu 8 gălbenușuri de ou, apoi iră; pui o litră de făină și coaie de lă- >i bine, adaugi o litră de migdale bine ie albușurile și le amesteci. Apoi pui (un pachet alb, altul albastru). Ungi

TURTĂ SAU GALETĂ PARISIANA

TURTĂ CU MERE

Iei 250 gr. de făină, 25 de unt, un Ou, vin a patra parte pahar și puțină sare. Fă o gaură în făină și pune oul, untul, vinul; amestecă bine, frământă și fă cocoloș. întinde cu vergea ce aluatul devine de grosimea jum. de centimetru, unge tava ș aluatul într’însa, lăsând marginea în sus de un

TURTĂ CU CAISE

Faci aluatul cum s’a zis mai sus, îl așezi în tavă, ștergi I sele, le tai în două (nu le cureți de coaje); ,le așezi pe aluat cu sus șipui în fiecare un sâmbure și puțin zahăr pisat; pui la

Când faci cu piersici, trebue curățate piersicile de coaje, cu mijlocul în jos, presari zahăr pisat peste ele, puțină vanilie 1 o pui la

dintr’un fataîncupt

TURTĂ UMPLUTĂ CU FRANGIPANĂ

TURTĂ DE MIGDALE (franțuzească)

Curăță și pisează 140 gr. de migdale dulci și 10 gr. de migdale amarei cu 150 gr. de zahăr, rade sau taie subțire de tot coaja dela o jumătate lămâie, amestecate toate acestea cu 60 gr. de făină (sau făină albușurile dela cell

TURTĂ CU VIȘINE

Amestecă 50 gr. unt până se albește, adaugă 8 gălbenușuri de ouă, unul câte unul, 60 gr. făină, 50 gr. migdale curățate de coajă și pisate mărunt, 600 gr. zahăr și coaja tocată fin dela 2 lămâi. Amestecă-le toate și bate-le un ceas. Apoi adaugă și 8 albușuri de ouă bătute în

au dulceață de vișine.

SUFLEURI

SUFLEU NORMAND (parisiana)

cremei.

Când prăjitura s'a aurit, presară zahăr să se glaseze la cuptor. Servește.

SUFLEU CU CAISE

SUFLEU CU CASTANE

Fierbi în apă 500 gr. castane, curățe-le și le pisează. Subțiază-le puțin câte puțin, în 500 gr. lapte fierbinte. Adaugă 3 linguri de zahăr pisat. Leagă cu o lingură de feculă sau cremă de orez. Lași să se răcească puțin, adaugă 3 gălbenușuri de ouă, apoi 5 albușuri bătute bine. Pui la cuptor 20 minute și servește cald pentru ca prăjitura să nu se desumfle.

SUFLEU CU OREZ SAU GRIȘ

SUFLEU MILANEZ

60 gr. unt, ½ litru lapte, 100 gr. făină, 50 gr. svaițer sau parmeza
5 ouă, o linguriță de sare.

Pune untul într'o cratiță și adaugă făină, adaugă în fine lapte
și pune să fiarbă.

SUFLEUL MENAGEREI

Pentru 4 persoane: 100 gr. zahăr, 50 gr. lapte, o lingură de făină, 10 gr. unt proaspăt, 2 gălbenușuri de ouă, 3 albușuri bătute ca zăpada. Fierbe laptele eu zahărul, adaugă făina subțiată cu puțin lapte rece, fierbe totul timp de 2—3 minute, apoi trage cratița de pe foc și completează cu gălbenușurile și untul, apoi amestecă albușurile bătute tare.

SUFLEUL ȚICHI

Prepară ...
și așază-l ab...
îmbibate cu ki...

SUFLEUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

Fă sufleul ca cel cu cre...
kirsch sau alt lichior, vișinat...
harate și macerate în zahăr ...
Servești în același timp ...

SUFLEUL PARISIAN CU MERE

SUFLEUL CU VANILIE

1 pahar de lapte, 75 gr. de zahăr, jumătate bețișor de vanilie, o lingură lapte ... de făină subțiată cu 3 linguri de cald, 3 gălbenușuri de ..., 4 albușuri bătute tare, unt cât o nucă.

...ptele în clocot și topești zahărul și ține vanilia în lapte ... nă subțiată toarnă pe focul domol, amestecă până începe clocotul tare.

3
5
6 **Trage cratita de pe foc, pune înăuntru câteiva bucatele de unt. Ia o formă și o untează mult apoi presară zahăr în praf. Bate albușurile tare de tot. Toarnă gălbenușurile în laptele călduț și scoate vanilia. Toarnă acestuia a 3-a parte a albușului, apoi restul. Umple forma numai pe trei sferturi și pune repede la cuptorul moderat. După cel mult jumătate oră, servește cu zahăr pisat deasupra.**

BUDINCILE

BUDINCĂ-TULPAN

Amestecă: 100 gr. zahăr pisat, 50 gr. feculă de cartofi, 100 gr. unt, 5 gălbenușuri de ouă, % bucată de vanilie.

Fierbe toate acestea împreună la foc domol sau mai bine la „bain- man Adaugă 5 albușuri de ouă bătute în spumă, toarnă într'o termă (cratiță de pământ) cu fundul și pereții drepți, care a fost untată și zaharată, să fiarbă la „bain-marie" la foc domol.

Această prăjitură poate fi parfumată cu lămâie, portocală sau oricare alt parfum.

Se servește udată cu un sos Sabayon.

BUDINCĂ CU GRIȘ

Fierbe 500 gr. lapte cu zahăr și vanilie. Adaugă 150 gr- g^Ș pe care le vei turna de sus ca ploaia spre a nu se face cocoloașe. Să fiarba amestecând cu lingura de lemn. Când grișul a fiert bine trage cratita de pe foc și toarnă conținutul într'o cratiță de pământ. Incorporează 60 gr. unt și 5 gălbenușuri de ouă. Adaugă 4 albușuri bătute foarte tare ca zăpada. Toarnă totul într'o formă untată și zaharată. Să fiarbă 35 minute la „bain-marie", scoate din formă și servește cu sosul Sabayon.

BUDINCĂ BRAZILIANĂ ciocolată, 60 gr. zahăr

pisat, amestecă până ce totul a devenit compact, cam un
dela foc, amestecă untul și gălbenușurile bătând mereu cu pamatului. In altă parte topește ciocolată în 4 linguri de apă, adauga fiertura și, în sfârșit, pune albușurile bătute ca spuma. „ r , •
+«+«1 înf«rTnn .rATAmelizată“ umole-o oe 3 sferturi,

BUDINCA REGINEI pune gălbenușurile, apoi Curăță migdalele, Amestecă-îe acestea dor

BUDINCA BRITANICĂ

ărul vreo 5 minute, adaugă făina subțiată în
a caldă. Fierbe la foc domol, amestecând bine
un fel de cocă moale. Când amestecul e călduț
i albușurile bătute tare.
usucă-le, pisează-le, pisează și pieromigdalele.
ă și stropește bine pereții unei forme unse cu
strat de cremă, apoi alt strat de migdale și pi-
reu până s'a sfârșit materialul.

BUDINCĂ CU GRIȘ

BUDINCĂ CU OREZ

BUDINCĂ CU CASTANE

cu 100 gr. unt, 100 gr. zahăr, un gr. vanilie pisată și 8 gălbenușuri de ouă.

Când s'a răcit bine, răstoarnă în farfurie și servește.

Dacă vrei budinca caldă, cele 100 ...? gr. unt să le pui cu apă de ... budinca rece să suprimi untul.

BUDINCĂ CU VIN

BUDINCĂ CU CASTANE (PARISIANA)

..., după ce le-ai crestat, 900 gr. castane. Le curăți ... până ce se moaie și le poți trece prin sită. Pune ... bucată de unt, piureaua de castane cu puțin lapte ... gălbenușuri de ouă bătute cu 125 gr. zahăr. Amestecă

5 gr. de mig...

... a freca într'un castron grăsimea de vițel cu miezul de ... apoi adaugi, una câte una, toate cele menționate mai sus, fre... reu, 2 linguri de făină. Când coca devine tare de nu o mai poți ... cepe de pune gălbenușurile de ouă, unul câte unul, apoi romul ... să fie de mărimea unui **(paharul** ... le pui la urmă de tot. Fac... ... lsc răcoros, apoi fierbi ast... ... oi un șervet de pânză dens...

îl ungi cu grăsime caldă și presi loșul ce ai făcut la mijlocul șerv ca să nu poată pătrund

...ari peste el puțină făină; apoi pui ... ...etului și legi șervetul strâns cu o sfoar... ...de apa și-l pui în cratiță în apă clocotindă. Trebu... să fiarbă 9 ore neconteniț, când scade apa adaugi alta caldă, astfel c... mereu să fie acoperit cu apă. Când voiești să-l dai la masă, îl scoți di... apă, atârni șervetul de ceva ca să se scurgă, apoi îl deslegi și-l răstoar... pe un taler, îi presari zahăr pisat, torni rom peste el și-i dai foc.

BUDINCĂ CU PIȘCOTUBI

Amestecă pe foc. Apoi adaugă 150 gr. fructe zaharate sau dulceață zaharisită tăiată în bucățele mici amestecate cu stafide sultanii macerate cu kirsch, 5 gălbenușuri de ouă, 100 gr. unt proaspăt topit. Mai pune și 5 albușuri de ouă bătute tare. Toarnă într'o formă uniată

BUDINCĂ DIPLOMATICĂ

... cu rom sau cu Madera, apoi fructe zaharate sau dulceață zaharisi... tăiată bucățele, apoi stafide macerate în lichior. Umpli forma turnă... deasupra compoziția „cremei răsturnate". (Vezi această cremă). Co... la „bain-marie".

BUDINCĂ SAXONĂ

...leagă cu 5 gălbenușuri de ouă și ame-
... 5 albușuri de ouă bătute ca zăpada tare,
...ult, presărată cu fecula și coace la „bain-

BUDINCĂ SUFLATĂ CU PORTOCALĂ

Se face întocmai ca cea saxonă atât numai că parfumul e schimbat. Se servește cu sirop de portocale.

BUDINCĂ SUFLATĂ CU LĂMÂIE

Exact se face ca cele două de mai sus.

CREMELE

CREMĂ

dela foc și-l
lași și patru
albușuri ce
îl vei pune
toi castron
de porțel să
le poți da la

...bi ½ kg. de lapte cu vanilie și cu 200 gr. de zahăr; îl scoți
...ă se răcească puțin. Bați bine 6 gălbenușuri de ouă
...amestecă puțin câte puțin laptele fiert cu zahăr până
...îl treci printr'o sită subțire și curată și-l torni într'un
...n frumos, sau în mai multe castronașe frumoase, ca
...masă. Apoi așezi castronul într'o tingire în care este
...ă să fie numai până la jumătatea castronului, astfel

CREMĂ CU VIN SABAYON

unul fiecăruia din comeseni. Această cantitate ajunge pentru 8 per-

Dacă pui vin în loc de rom, trebue să pui puțină scorțișoară, pui pe foc și începi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri mai multe, spre exemplu la 100 gr. de zahăr 8 gălbenușuri.

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU VANILIE

Iei 14 ouă, le desparți de albușuri, și freci gălbenușurile cu 100 gr. de zahăr pisat. (Unii pun zahăr în lapte și freacă ouăle singure, cu o linguriță de făină și una de lapte rece). Laptele un litru, fierbe pe foc cu vanilie (jum. baston tăiat în trei). îndată ce ouăle sunt frecate, scoți laptele de pe foc și încapi a turna din el, picătură cu picătură, peste gălbenușuri, frecând mereu ca să nu se taie. După ce ai pus aproape tot laptele, începi a turna ouăle în castronul unde a fiert laptele și-1 pui pe foc nu prea iute și nu pe flacără; învârtești cu o lingura de lemn necontenit, ca să nu se taie și să nu se lipească de fund; îndată ce simți că se îngroașe, scoți dela foc și torni în castronul în care voiești s'o dai la masă, strecurâna-o printr'o sită subțire și curată.

Dacă voiești s'o pui în formă cu untdelemn bun, topești în 20 gr. de apă, 10 gr. de clei de peste alb curat; topit, îl strecori print?un tulpan și-1 amesteci în cremă; când crema este gata, torni în formă și . o pui la răcoare. Când este rece, așezi forma într'un castron cu ghiață împrejur.

Ca să scoți crema din formă trebue să o deslipești cu vârful unui cuțit jur-împrejur, apoi o răstorni pe farfurie.

Forma să fie de porțelan sau de cristal.

CREMĂ CU ZAHĂR ARS

Fierbi un litru de lapte, pui în el 60 gr. de zahăr, puțină vanilie și lași să se răcească până ce poți răbda degetul în el. Apoi freci într'un castron 6 ouă cu albuș cu tot și amesteci încet-încet cu laptele. După aceea, rumenește într'o tigaie 40 gr. de zahăr până când va primi o față frumoasă aurie,

și torni în forma în care voiești să fierbi crema. Învârtești forma bine ca să se ungă pretutindeni și apoi torni laptele în ea și o pui într'o tingire cu apă fiartă.

Să nu fie prea multă apă ca să nu intre în formă. Acoperi forma cu un capac de tinichea, pui cenușe peste el și cărbuni aprinși. într'o jum. de oră crema este gata. Scoți dela foc; lași să se răcească și așezi apoi forma într'un ceanac cu ghiață în jurul ei și o lași să stea până cei trebue să o dai la masă. Ca să o răstorni în farfurie, trebue s'o deslipești binișor cu vârful unui cuțit pe margine jur-împrejur; pui farfuria și răstorni. Această cremă lasă o zeamă roșiatică, care trebue lăsată în farfurie, căci e foarte bună.

CREMĂ BĂTUTĂ (FRIȘCĂ)

Iei 750 gr. de frișcă proaspătă, pui în ea o ' topit în apă și 125 gr. de zahăr pisat cu vanilie.

Dacă voiești să o faci cu apă de flori, pi

Sau cu kirsch, o lingură de kirsch; cu cioc stoane în 25 gr. de apă și o amesteci rece.

Cu cafea, pui 2 linguri de esență de cafea.

Cu sirop de fragi sau de smeură, pui 125 g Așează la un loc răcoros, începi a bate frit albușurile de ouă, și bati

lingură de clei de pește ii o lingură de apă de xilată, topești două ba-

CREMĂ SAU ȘARLOTĂ MUSCĂLEASCĂ

Faci crema bătută ca mai sus cu vanilie, *i* lizate, fragi mai ales; apoi garnisești o formă sai de șampanie, punându-i bine unul lângă altul; un rond de hârtie. După ce ai pus pesmeții c frișcă bătută, pui tingirea

idăugând fructe crista- i o tingirică cu pesmeți în fundul tingirei așezi a niște bastoane, torni iată

CREMĂ FĂRĂ ALBUȘURI CU GUST DE C

AFEA

Pui la foc 1 kg. de lapte cu 150 gr. de zahe de oiă într'un castron de porțelan cu esență de guri; esența trebue pusă picătură cu picătură f se taie oul. Pui o

ir. Freci 14 gălbenușuri cafea, ca vreo trei lin- recând mereu ca să nu de lapte ipte; freci bine cu lin- r.). Adaugi lapte, puțin lași să fiarbă; freci 14 ie făină, torni apoi cio- mereu și urmezi, cum toți să- i dai gustul de i zahăr

CREMĂ CU CIOCOLATĂ

Topești *4* bastoane de ciocolată în puțin li gura până ce se desface de tot (lapte trebue 1 kt câte puțin, apoi torni ciocolată în tot laptele și gălbenușuri cu puțin lapte rece și cu o linguriță < colată fiartă, picătură cu picătură, amestecând s'a spus pentru cele două creme de mai sus. E zahăr ars. Atunci faci

CREMĂ TULPAN

CREMĂ CU VANILIE

Fierbe un litru de lapte, bate 5 gălbenuşuri de ouă într'o cratiţă de pământ, adaugă o lingură de feculă subţiată în două linguri de lapte rece şi pune la „bain-marie amestecând mereu. Parfumează cu vanilie fie punând să fiarbă o bucată de vanilie în lapte fie stropind cu câteva picături de tinctură de vanilie.**

Poţi aromatiza crema punând în locul vaniliei o linguriţă de coajă de portocală.

Mai pofi aromatiza cu ciocolată, topind 2 tablete într'un sfert de pahar cu apă.

CREMĂ BACHICĂ tişoară.

După ce a fiert retrageti cratita.

CREMA SABAGLIONE

Pui 6 gălbenuşuri de ouă într'o cratifă cu 250 gr. zahăr şi un pahar de rom. Amesteci mereu pe foc, cu o lingură de lemn până se îngroaşă crema.

Retragi atunci crema şi adaugi cele 6 albuşuri bătute. Amestecă iute, pune în ceşti şi serveşte repede.

CREMĂ DIPLOMATICĂ (PARISIANA)

CREMĂ CHANTILLY

Adaugă de fiecare kg. de cremă 150 gr. zahăr pisat din care un sfert să fie vanilat. Să fie ținută la răcoare dacă nu e consumată îndată.

CREMĂ ENGLEZĂ CU VANILIE

cu lingura de lemn pe foc domol. Când spuma a dispărut și dosul lingurii e acoperit de cremă ca de un lustru, crema e gata. Trece prin sită deasă în altă cratiță. Până se va răci amestec-o mereu ca să nu prindă la suprafață un fel de piele.

CREMĂ IN CEȘCI CU VANILIE

1 litru de cremă, 3 pahare mari cu lapte fiert, 150 gr. zahăr, 4 gălbenușuri de ouă și alte 2 ouă întregi. Parfumul dorit.

Fierbeți laptele, adăugați sau un bețișor de vanilie sau miez de portocală sau de lămâie, adăugați și zahărul. Acoperiți bine 15 minute la cald. Amestecați pentru ca zahărul să se topească. Intr'un castron bateți încet ouăle.

Apoi turnați deasupra lor, cu încetul, laptele cald și zaharat, bătând mereu cu pămătuful.

Treceți prin sită deasă în altă cratiță. Cu o lingură de metal ridicați toată spuma.

Intr'o cratiță mare rânduiți ceștile, umpleți-le până sus cu crema,

368 CREMĂ IN CEȘTI CU CAFEA

CREMĂ IN CEȘTI CU CIOCOLATĂ

Aceiași pregătire ca cea cu vanilie; într'u peste 130 *gr.* de ciocolată. n litru de lapte se to-

CREMĂ RĂSTURNATĂ

Compoziția este ca și pentru cremă în ceș izată, o pui în „bain-

Răstorni compoziția într'o formă carameli marie" la cuptor cel mult un ceas. înainte de a s< apeși crema cu degetul spre a vedea dacă e des scos din cuptor ține forma în „bain-marie" cel J Lasă apoi să se răcorească coate forma din cuptor tul de prinsă. Când ai puțin un sfert de ceas.

GELATINELE

GELATINĂ DE PORTOCALE

Pune într'o cratiță 15 gr. clei de peste cui pahare cu apă limpede. Bate două albușuri di pune-le înăuntru, apoi pune pe un foc potolit și gură de argint până se topește cleiul; îndată ce ' dela foc și-1 strecori print'un tulpan; să nu stoi voie, ca să rămâie limpede. Trebue să stea la un cori zeama dela *4* portocale și dela o lămâie și știi câtele de zahăr pe coaje de portocală •at, 300 gr. zahăr și 3 e ouă, fă-le spumă și L bate mereu cu o lîn- <ra da în undă, îl scoți •ci, să lași să curgă în loc căldicel.

GELATINĂ DE LĂMÂIE

Se face tot ca cea de portocale, atât nume și o portocală. ii că pui pairu lămâi

GELATINĂ DE COACĂZE

Măsurile de clei, apă și zahăr sunt tot ca coacăze trebue să fie tot un pahar. mai sus, și zeama de

Poți să amestecî in coacăze puțină smeură pentru

GELATINĂ DE FRAGI

GELATINĂ CU MERE

...e ele zeama lor, să nu fie turburată.
...în alt vas, măsoară-l şi pune-l din nou în cratiţă cu
...ntru fiecare litru de zeamă.
Când ... va fi topit fierbe-l pe foc foarte tare, scoţând mereu
...ală gelatină printr'o pânză stoarsă foarte tare.
...ne.

GELATINĂ DE GUTUI

GELATINĂ DE COACĂZE CU SMEURĂ

Cantităţi egale de coacăze şi zmeură, curăţate, apă
...titate pe jumătate cât fructele. Să fiarbă; când coacăzele încep sa crape
trage de pe foc şi treci fructele într'o sită pusă pe o cratiţă. Să curgă
zeama fără să apeşi fructele.

Pui zahărul în aceiaşi cratiţă cu apă pe jumătate cât zahărul. Să
se topească pe foc domol, după câteva clocote tragi de pe foc, adaugi
zeama fructelor amestecate, şi treci imediat în borcane. Să acoperi repede cu hârtie albă lipind-o cu făină şi apă.

OMLETELE

OMLETĂ CU ZAHĂR

Pentru 4 persoane 5 ouă. Spărgeţi-le, despărţiţi albuşurile de gălbenuşuri şi amestecaţi cu acestea din urmă, o lingură plină cu zahăr Sisat şi cu 2 degete sare. Bateţi bine gălbenuşurile pe care le-aţi bătut eosebit. Puneţi să se coacă în tigaie ca orice omletă, întorcând-o cu

cealalt...
O scoate-ţi

OMLETĂ CU ROM

După ce ați îndoit-o, aducând o parte peste cealaltă, presărați zahăr, turnați rom și dați-i foc.

OMLETĂ CU DULCEȚURI

OMLETĂ SUFLE

Luați 4 ouă, despărțiți albușurile de gălbenuș, bateți albușurile foarte tare, gălbenușurile le adăugați 4 linguri de zahăr pisat și puțină coajă de lămâie rasă. Bateți din nou și amestecați albușurile cu gălbe-

formă, turn ... mleta și puneți la cu
0 minute și ... presărat cu zahăr.
ură trebue ... imediat ce a fost sco

căci altfel

OMLETĂ SURPRIZĂ

meringa să coacă repede fără ca căldura să patrunda pana la inghețată și s'o topească.

Coca pe care va fi pusă ingheṭata va trebui coaptă mai înainte la cuptor moderat pusă pe o coală de hârtie întinsă pe o tavă.

OMLETĂ ZAHARATĂ

Bate ouăle ca pentru orice omletă adăugând zahăr pisat cât vrei.' Adaugi smântână dulce și coaja rasă de lămâie sau coajă de portocală, sau fructe zaharate. Pui omleta în unt și o coci.

OMLETĂ CU DULCEAȚĂ

Pui amleta într'o tavă, o presari cu zahăr și, cu un fier roșu, îi faci dungi pe suprafață.

Această omletă se poate face cu orice dulceață. Apoi poate fi stropită cu rom sau kirsch și se aprinde cu un chibrit.

PRĂJITURA DE SAVOIA

lămâie ras, sau praf de vanilie. Amesteci mereu. Când albit și întărit puțin, mai pui și cele 7 albușuri de ouă batute ca zapoda.

Împreunezi 100 gr. de feculă și 100 gr. de făină pe care le amesteci și, împreună, le presari ca ploaia.

Într'o formă untată unde ai presărat făină, torni aluatul ca să umple cam două treimi a formei.

Coci la cuptor domol un ceas.

PRĂJITURĂ CU DULCEAȚA

Încălzește puțin o formă, pui 2 ouă întregi și 65 gr. zahăr pisat. Amesteci bătând viguros. Mai pui praf de vanilie și 65 gr. făină, presărând-o încet de sus.

În sfârșit completezi cu 50 gr. unt încălzit nu prea fierbinte.

Umpli o cratiță nu prea înaltă cu acest aluat, lăsând-o de 2—3 degete goală. Cratița să fie untată și făinată. La cuptor 30—40 de minute.

Când scoți prăjitura îi ungi partea care a stat pe fundul cratiței cu zeamă dulceață sau marmeladă, sau magiun.

PRĂJITURĂ CU DULCEAȚĂ

Untează pereții și fúndul unei forme și pune pe fund hârtie uniată. Apoi pune într'o cratiță 150 gr. praf de zahăr și 5 gălbenușuri de ouă bătute puțin. Bătând mereu adaugi 50 gr. feculă de orez, 150 gr.

DIVERSE PRĂJITURI STRĂINE

Ia 300 gr. migdale, curăță-le, sterge-le bine de apă, taie-le subțire în lung sau toacă-le, pune-le într'o tigaie și lasă-le pe un foc foarte potolit, amestecând mereu cu o lingură. Pune în altă tigaie 350 gr. zahăr pisat, lasă-1 să se topească amestecând mereu cu o lingură. Când zahărul va fi topit și va fi prins o culoare blondă, pui migdalele în el;

NUG

PRĂJITURĂ ZISĂ „SAVOIA" tăiați în 3 felii în lat când est felii. Intindeți peste ele o marm țelele una peste alta astfel ca prăjitura să se re

Iei 5 ouă, desparte albușul de gălbenuș, pune gălbenușurile într'o cratiță cu 220 gr. de zahăr și puțină vanilie pisată. Amestecă bine cu o

lingură până ce devine o spumă. Adaugă 150 gr. făină și amestecă mereu. Bate albușurile bine și amestecă-le și pe ele, apoi pune totul într'o formă încălzită și unsă. Umple-o numai pe jumătate, pune la un cuptor foarte cald și lasă-l aproape o oră. Când vezi că a prins fața rumenă și că este gata, scoți din formă, lași să se răcească și mai pui puțin la cuptor pe un taler ca să se usuce.

Poți ...ură cu sirop de rom. Voind să-l opăriți, ... te rece. Siropul fiind gata turnați-l peste ... saladă de fructe și așezați iarăși bucă- ... elacă la loc.

Apoi ia ciocolată groasă fiartă cu sirop de zahăr și glasezi, turnând peste toată prăjitura. Iei bucățile de fructe zaharisite și le înfigi

PRĂJITURA MALAKOFF

3
7
4 **Pune la loc răcoros până a doua zi.**
Când servești, toarnă peste prăjitură o cremă de vanilie făcută

INSULA PLUTITOARE

găurită și le pui pe o farfurie.

Incepi, apoi, a turna puțin câte puțin, din laptele fiert în gălbenușurile de ou frecate, amestecând mereu ca să nu se taie.

Când ai turnat tot laptele, pui la un foc potolit și amesteci mereu până ce se îngroașe laptele, apoi torni peste gogoșile făcute din albușuri. După ce s'a răcit dai la masă.

PRĂJITURI USCATE (FOURS-SECS)

atunci adăugați

PANDIȘPAN

e spumă, pune
lămâi. Intr'o t
ția și pune la c

CROCHETE DE OREZ

OREZ CU PRUNE USCATE

ȘARLOTĂ CU MERE această formă un comț

OREZ CU MERE

MERE JAPONEZE

Pune la cuptor 20 minute. Umple merele

» marmeladă de prune sau de caise și

întinde acest

Farfurie și înfige în el

de adânc încât să nu se vadă

decât ... l

MERINGUE

Bate tare albușuri de ouă la care adaugă 1 lingură de zahăr pisat de fiecare ou. Apoi vanilie.

Dă acestei spume forma unei piramide.

Pune la foc domol 10 minute, apoi chiar la gura cuptorului încă 10 minute.

MĂRUNȚIȘURI

Dospește împreună 250 gr. făină, 2 ouă întregi, o lingură de zahăr pisat, două degete sare, un ou de unt, o lingură de coniac sau o lingură de apă de trandafiri. Pasta să fie plină, dar moale la pipăit. Intinde-o eu vergeaua. Tai în bucăți de 1 centimetru pe 2. Fă noduri, funte, orice figură poți. Aruncă-le în unt fierbinte. Lasă-1 până ce se auresc. Pre- sară-Ie zahăr și servește-le calde.

PRĂJITURILE DE PĂSTRAT

Iată o preparație foarte necesară în familii, fiindcă **se po at e**

V2 kg. făină, 4 ouă, putină sare și zahăr pisat și 125 *gr.*

Pune făina grămadă pe scândura bucătăriei, fă o gaură sparge ouăle deasupra găurii, pune sarea și untul. Amestecă i aceste elemente. Trebue ca făina să fie absorbită toată, iar c bine amestecată și tare. Să se **la mi jlo c, bi**

PICROMIGDALE

VOL-AU-VENT

GOGOȘI NEMȚEȘTI

BRIOȘE (cozonac franțuzesc)

GUGLUF

Ia o litră de lapte, 10 gr. de drojdie, un ou și făină cât să se facă o cocă moale și lasă să se dospească. Ia în urmă trei litre de făină încălzită la cuptor, fă o groapă la mijloc și pune la dospeală, sare, coaje de lămâie rasă, 4 gălbenușuri de ouă, bătute în 50 gr. de lapte, 50

gr.

3
7
9

de unt, o litră de zahăr pisat și frămîntă bine cu dosul lingurii; de va fi aluatul prea gros, mai pui puțin lapte. Când aluatul e gata, pui în el stafide și îl mai frămînți puțin, apoi ungi forma cu unt, presari făină sau pesmet peste unt și pui aluatul așa ca să ajungă numai la jumătatea formei, îl ungi cu gălbenuș de ou și-l pui la cuptor. Într'un ceas se coace. Când marginea începe să se crape, e copt.

Poți pune în aluat și migdale și chitră zaharisită tăiată în bucățele.

GUGLUF OPĂRIT CU ROM

Faci gugluful ca ... pe când gugluful se coace, fierbi o litră ... începe a se lega îi pui zeamă dela două ... Când scoți gugluful dela cuptor, îl răstorni ... peste el și-l lași să se răcească.

BABA (PRĂJITURĂ FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină și o ... pui într'un ceanac, pune la mijloc două linguri ... de drojdie de bere moale, amestec-o încă cu un cuțit cu făină, până ce se formează un aluat cam vârtos; frămîntă-l apoi cu mâna, fă-l rotund, pune apoi aluatul în făina care a rămas în ceanac și încunjuri și acoperi cu făină. Pune ceanacul la un loc cald și lasă-l până ce se va umfla, de va deveni îndoit, chiar aproape întreit de ce era (trebue să stea 4—5 ore); apoi iei aluatul din făină, faci o gaură în mijlocul făinei, torni în ea 4 linguri de lapte, o lingură de sare, 175 gr. de unt, amesteci bine totul, bați coca cu mâna, adaugi un ou, frămînți iar; apoi unești aluatul făcut cu drojdie și ... cHKH.gS ... ca să se amestece amândouă aluaturile; aluatul nu trebue să fie prea vârtos, în acest caz adaugi puțin lapte. Când totul este frămîntat, faci o gaură în mijlocul aluatului și torni în el sau un păhăruț de vin de Madera, sau de rom, 50 gr. de stafide de Malaga curățite de semințe și tăiate în două,

SAVARIN (PRĂJITURA FRANȚUZEASCĂ)

Iei 250 gr. de făină, o ... pahar de lapte, cât o nucă drojdie de ... linguri de apă călduicică, o lingură de ... două ouă. Făina o pui într'un ceanac, ... dia topită și jumătate din jumătatea ... ... încetinel cu un cuțit, luând făină ... ce cocoloș (se întrebuințează aproape ... ul cu făina ce rămâne, acoperi cu un ...

acetinel, frământă până ce crezi

de a devenit îndoit de ce era, adaugă l[illegible]
turea, un ou întreg, unt (100 gr.) topit î[illegible]
că e gata, apoi unge o formă (cu țeavă la mijloc) o prăfuiești cu migdale pisate; torni aluatul în formă, ca aluatul să ajungă până la jumătatea formei; lasă-l învelit să se dospească vreo 5 ore la un loc cald.
[illegible] t, pune-l un cuptor cam iute. Într'o jumătate de
[illegible] îl lași să se răcească puțin și torni peste el siropul

e la o tingire
dea în clocot
e Bordeaux)

MICI PATEURI DE SERVIT CU SUPĂ

MADELENELE

Luați 4 ouă, după ce le-ați cântărit puneți aceeași greutate de făină, zahăr pisat și unt. Spargeți ouăle, deosebiți gălbenușul de alb și amestecați gălbenușului zahărul în praf, esență de lămâie, apoi untul încălzit și topit ca o pomadă și în fine făina. Amestecați bine cu o lingură de lemn. Incorporați albușurile de ouă fără a le bate și amestecați ușor.

Apoi puneți acest aluat în mici forme sau chiar în forme mai mari și pune-ți la cuptor potolit să se coacă trei sferturi de oră.

SWET-CAKE

o cocă în apă sau în lapte; faceți o pastă consistentă. Turtiți ca să fie groasă cât un deget, tăieți în ea rondele și pune-ți la cuptor.

PLUM-CAKE

B ateț i : zah ăr pisa t < sult anii,

împreună cu o lingură de lemn până se albește, 200 gr. cu aceiași cantitate de unt călduț, adăugați 200 gr. stafide gr. Malaga, după ce le-ați scos semințele, coaja de lămâie i întregi, unul după altul și amestecând mereu, apoi puțin >0 gr. făină și puțină drojdie dacă vreți. Garnisiți interiorul cu o hârtie

PÂINE SPANIOLĂ

Tăiaţi felii egale de pâine de secară şi acoperiţi-le ■ gutui sau de oricare alt fruct; se poate întrebuinţa şi mari zaţi felii una peste altă. Apoi în 500 gr. vin alb sau roşu p zahăr, după ce zahărul s'a topit, muiaţi în vin feliile, apoi] gălbenuş de ou bătut şi în praf de pesmete.

Prăjiţi feliile în unt, presăraţi-le cu un praf de zahăr i şi serviţi-le.

TRIGOANE

lai 1 kg. făină, pune-o pe masă, fă o gaură la mijloc, p o lingură de unt, una de vin alb, două ouă, puţină sare până ce făina va fi cuprinsă. Acest aluat, făcut din amesi elementelor arătate, frământat bine cu mâinile, din când îi de masă, apoi acopere-1 cu un şervet şi lasă-1 jumătate < taie în acest aluat bucăţi mari cât un ou, înşiră aceste bucă şi acopere-le cu un şervet. la sulul, întinde în parte fiecă şi întinde-l până se face

Aceiaşi origină.

Bate vreo 6 ouă întregi, 4 gălbenuşuri cu jumătate kg. tină sare. Apoi toarnă 250 *gr.* lapte, 3 linguri drojdie de stafide fără seminţe, amestecă-le bine toate la un loc şi : dospească. Pe urmă înfierbântă o tigaie cu despărţituri ca făcut ochiurile, şi în fiecare ochiu pune câte o lingură de i lingură din aluat; rumeneşte-le pe o parte, întoarce-le pe după ce s'au rumenit scoate-le într'o sită.

In aceleaşi ochiuri pui alt unt şi alt aluat şi tot aşa ce s'a terminat aluatul.

LIMBĂ DE PISICĂ (LANGUES DE CHATS. PARIS]

Moaie pe loc 125 gr. unt. amestecat cu 125 gr. făină, gr. zahăr în praf şi 3 albuşuri de ouă. Toarnă amestecul îi speciale sau,

JRI cu pelt ea de mel ada. Aşe- uneţ i 250 gr. le tăvă liţi, în şi scor ţişo ară făin ă şi pu- bere , 25 gr. lasă -le să se cele pent ru unt şi câte o ! ceal altă, şi mer eu

praf. Amestecă până devine o cremă. Pe urmă ungem o formă cu unt, punem o foaie de tăiței, care a fost fiartă în apă cu sare, punem și foi de plăcintă grecească și stropim cu unt; după ce am pus vreo 10 foi punem și brânză. Când se termină punem pe deasupra o foaie grecească.

Se dă la cuptor și pe deasupra se presară zahăr pisat.

PRĂJITURA „GENERAL FOCH"

SPUMĂ DE CAISE (PARISIANA)

O noutate pariziană delicioasă.

Bate, până face spumă tare, 4 albușuri de ouă, încorporează ușor 200 gr. marmeladă de caise și așează totul în formă de piramidă într'un vas care să meargă la cuptor; netezește cu latul unui cuțit, presară

GOGONELE (PARISIANĂ)

Bate ca zăpada 3 albușuri de ouă, adaugă 300 gr. zahăr în praf, 125 gr. de alune și 125 gr. de migdale. Toate necurățate de pielița dar pisate. Fă cu această pastă mici gogorie[1] pune-le într'o tavă ușor untată. Lasă-le st zahăr și ... ure, apoi ... să rămâie

PÂINE CU NUCI

MAREA PRĂJITURĂ BRETONĂ

Iată o prăjitură strămoașă Pudinj Iată pregătirea.

Pune într'o cratiță de pământ:
250 gr. făină, 150 gr. zahăr, 4 ouă ĭJ Subțiază amestecul cu lapte turnat<

DELICIUL (PARISIANĂ)

ADEVĂRATA PRĂJITURĂ DE CASTANE (PARISIANĂ)

kg. de castane. Scoate întâia ... , pune în apă caldă ca să
a doua. Fierbe-le 20 minute, ... e prin sită. Adaugă 100 gr.
praf, 2 până la 3 tablete de ... lată rasă și vanilată. Ame-
ul pe foc. Amestecul să fie f... consistent. Toarnă-l într'o
atașă sau chiar pe farfuria pe... va fi servit. Ține-l până a
A doua z...

pui sarații în cratița împreună cu 500 gr. zahăr, 200 gr. unt, puțină sare, 1 litru lapte și coajă rasă dela ½ lămâie. Să fiarbă încet și acoperită o oră. Trage cratița de pe foc, lasă să se răcească dar nu de tot, adaugă 6, 7 sau 8 gălbenușuri de ouă după gust amestecând mereu. Lași să se răcească și servești. Cine vrea poate adăuga și o ceașcă mare cu smântână dulce.

De asemenea se poate așterne deasupra un strat de dulceață sau de marmeladă sau compot de orice fel.

CHIFTELE CU OREZ

...rbă puțin, ...gr. zahăr și ... tot, trage cratița, adaugă 3 ouă unul câte unul, amestecând tare cu lingura de lemn. Când va fi rece orezul, va trebui să fie tare. Atunci dă orezului tot felul de forme, tăvălește chiftelele în ouă bătute, apoi în pesmete ras, apoi prăjește-le în unt fierbinte. Se servesc calde cu un sirop ...

OUĂ CU LAPTE

125 gr. orez în apă puțin sărată și în clocot, să fia scoate-l, scúrge-1, pune-1 într'o cratiță cu 500 gr. lapte, 150 g vanilie după plac. Pune la foc. Când Inntcfp. A d#> tulpan, pune iarăși la fie ...bătute tare; pe când bați adaugă, puțin ...pisat și 2 linguri făină. Amestecă bine. ...diferite, pune într'o tavă unsă cu unt. ...cuptor moderat.

PESMEȚI PENTRU CEAI

FLANU

Într'o cratiță de pământ: 15 gr. zahăr pisat, 200 gr. făină, un fărșit vârf de cuțit sare, 4 ouă întregi, amestecă tare și la ... adaugă, puțin câte puțin, 1 litru de lapte. Adaugă sau coaje de l... apă de flori sau kirsch sau maraschin. Pune într'o for... prea înaltă și coace la cuptor.

Turtește pasta, taie în forme

NASTURASI

PÂINE DE MIGDALE

500 gr. migdale dulci, 15 Curăţă migdalele, pune-le pe

gr. migdale amare şi 1 kg. zahăr pisat.
rând în apă rece apoi în piuliţă şi pi-
alifie. Din când în când adaugă picături
ze. Apoi adaugă zahărul trecut prin sită

MESINGA ITALIANĂ

MIGDALE CU ZAHĂR

MERE LA CUPTOR

umpli cu ui de franzelă

ce ai curăţat merele şi le-ai scos miezul cu seminţele, le ai presărat cu zahăr sau cu orice dulceaţă, le aşezi pe felii sau de cozonac prăjite. Pui merele într'o tavă, sau o cratiţă mare la cuptor, torni în tavă un păhăruţ de rom sau de cu apă şi coace la foc moale în cuptor.

FRUCTE LA CUPTOR

Pune într'o tavă câte fructe vrei amestecate: boabe de struguri, fragi, căpşuni, caise, pere, mere tăiate, etc.; deasupra mult zahăr pisat. Peste fructe aşezi o foaie de cocă subţire ca de plăcintă; presari iarăşi zahăr şi pui la cuptor domol cam 30 minute. Se mănâncă mai bine, rece.

>isat şi un compot. Umple cu acest miez : de portocale şi aşează la ghiaţă.

SALATĂ DE PORTOCALE

Taie portocalele în două
scoţi seminţele şi pieliţele a
adaugă fragi striviţi, zahăr p
amestecat cu fragii jumătăţil

XXX. SOSI RILE PLIVIRI

PRĂJITURI

CUPELE CU FRUCTE. — SPUMELE (Frișca)

FRUCTELE ZAHARATE

SOSURILE

SOSUL DE FRUCTE LEGATE

SOS DE PORTOCALE

Faci o marmeladă de portocale, apoi o treci prin sită, îi adaugi o treime de marmeladă de caise trecută prin sită și stropită cu un oarecare lichior.

SOSURILE DIN FRUCTE

Pune în apă caldă 500 gr. cireși spălate și fără sâmburi și 250 gr.

Treci prin sită o lingură de feculă subțiată cu puțină apă rece și adaog-o. Pune totul în apă caldă timp de 10 minute.

CU FRUCTE CONSERVATE

Ia gelatină de cireși, încălzește-o, adaugă puțină apă caldă, las-o să se răcească și toarn-o peste prăjitură.

Acest sos se face eu orice fructe conservate.

SOS SABAYON

300

Pune 250 *gr.* zahăr pisat și 6 gălbenușuri de ouă într'un „bain- marie" în apă fierbinte și bate tare până ce aluatul se înșiră de pe lingură ca o panglică. Umple atunci cu 250 gr. vin alb; bate meru până ce compoziția s'a îngroșat. Pune rom sau kirsch.

SOSUL CU FRAGI SAU CĂPȘUNI

500 gr. fragi curățați de cozi, să fie copți bine, îi torni în apă rece multă. Ridică-i cu mâinile pentru ca să se scurgă de pe ei toate necurățeniile.

Atunci pune-le într'o cratiță și toarnă deasupra 500 gr. sirop de zahăr fierbinte și parfumat cu vanilie.

După ce s'a răcit trece-1 prin sită.

SOSUL DE CAISE

Treci prin sită marmeladă de caise, apoi o legi cu sirop fierbinte. Pune pe foc să fiarbă tare și scoate spuma cu îngrijire. Trage de pe foc când sosul se ține de lingura de lemn și pune înăuntru ce vrei: rom, kirsch, madera, etc.

Dacă sosul este făcut i care stau

spre a fi servit cu franzeluțe prăjite pe lăuga și o lingură de unt

CUPELE

VIN CU FRUCTE

CUPA SAINT JACQUES

CUPA TOREADORULUI

CUPA ADELINA PATTI

CUPA ARISTOCRATEI

Zmeură macerată în zahăr, coniac și un lichior oarecare, o pui în fundul cupei. Acoperi cu cremă Chantilly.

Se pot întrebuința orice lichioruri sau rachiuri.

CUPA PREFERATĂ

În fundul cupei îngheţată de vanilie, apoi bucăți de ananas trecute în kirsch și alt lichior. În mijloc pui o prăjitură meringă, în această prăjitură îngheţată de ananas. Deasupra căpșuni sau fragi bătuți cu kirsch.

De jur-împrejur cremă Chantilly.

CUPA MADELENEI

supra o jumătate de piersică mui. pe îngheţată cu partea ei din af înăuntrul piersicei pui o mi

ată în sirop de vanilie, piersica să stea gdală pralinată. Acoperi cu piurea de

CUPA MELBA

Umple cupa mai mult de jumătate, cu îngheţată de vanilie, dea-

CUPA PRINȚESEI

Umpli cupele cu îngheţată de vanilie, apoi așezi o meringă și deasupra dulceață de zmeură. Apoi multă cremă Chantilly.

În timpul piersicilor meringa poate fi înlocuită cu o jumătate piersică muiată în sirop de vanilie.

CUPA ÎMPĂRĂTESEI

Tai în rotogoale, banane macerate în kirsch și maraschin, apoi acoperi cu multă îngheţată de

CUPA POMPADOUR

fragi. Crema Chantilly.

3
9
2

SPUMĂ DE BANANE

dublă proaspătă, 3 linguri de albuș de ouă bătut ca zăpada (un ou și jum.), un păhăruț de rom, 6 banane pentru garnitură, făcute compót.

Treci prin sită cele 6 banane curățate, amestecă repede această piureo cu zahărul-candel, fără să amesteci, pune romul. Ține la răcoare.

Bate smântâna, adaugă-i albușurile de ouă. Amestecă această smântână cu piureaua de banane. Pune spuma aceasta într'o strachină mare și ține-o la răcoare. Servește înconjurată de rotogoale de banane

făcute

compot

SPUMĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

tă; la 500 gr. bătută.

SPUMĂ ÎNGHEȚATĂ CU SMÂNTÂNĂ

mereu cu pămătuful. Când s'a răcit de tot adaugă-i 500 gr. smântână,

SPUMĂ DE FRUCTE ÎNGHEȚATĂ

piurea de fructe. Adaugi apoi Toarte tare. (Creme

SPUMĂ DE ANANAS CU SMÂNTÂNĂ

Fă o cremă engleză cu 280 gr. zahăr și 250 gr. lapte fiert. Bate crema cu pan adaugă-i 250 gr. de ananas, apoi când coi adaugi 250 gr. cremă

pisat, 8 gălbenușuri de ouă lântul până s'o răci. Apoi npoziția s'a răcit de tot îi

FRUCTE ZAHARATE

COZONACUL CU FRUCTE

Taie felii subțiri de cozonac, presară la cuptor.

Așează bucățile de cozonac în rond, i ananas, și lăsând un gol la mijloc. Bucățile orice marmeladă.

Golul acesta îl umpli cu compot de f: piersici, prune, etc.

zahăr pe ele și glasează-le ilternându-le cu bucăți de î de cozonac acoperă-le cu

FRUCTE PARISIENE

Această prăjitură se aseamănă aproap< !ei un cozonac, îl așezi într'un castron dinafară și torni sos de caise cu kirsch.

î cu cea dintâiu.

i, pui compot de fructe pe

FRUCTE SAVARIN

Faci un aluat de Savarin și îl umpli c zaharat de fructe.

:u un compot des și foarte

Torni sos de vișini cu

PERE UMPLUTE

Curăță de pielită și taie în două în lu bine coapte. Le fierbi în sirop usor cu multă

ngime câteva pere mari și

Aşează-le în farfuria

ii le acoperi cu marmeladă

PERELE DOAMNEI

Fă un aluat dulce și așează-1 într'o fon alternând straturi de pere fierte, puțin îi

nă de făcut șarlotele. Pune i sirop, și marmeladă de

Acoperă cu altă foaie

PERELE BRILLAT-SAVARIN

Scoate miezul unui număr de „brii groase de cozonac și scobește-le puțin.

oșe" franceze, sau taie felii mai

În fiecare gol pune o pară cură

țață și fiartă într'un sirop de

MERE CU OREZ

Curăță câteva mere, taie-le în felii și fierbe-le ! în sirop vanilat.

Coace la cuptor un aluat dulce cum se face pentru : (tarte). In același timp fierbe 200 gr. prăjituri i orez în lapte Când orezul a cu zahăr și vanilie, de ouă și

Scutură merele și așează-le deasupra. Presară picromigdale sfărâmate mărunt, zahăr candel și glasează la cuptor.

Se servește cu un sos englez parfumat cu un lichior.

MERE PORTUGHEZE

VIȘINE CU COZONAC

Fă un cozonac mai mic, scoți o parte a miezului și umple-1 cu șine fără sâmburi făcute dulceață și castane (matons glacés), torni păhăruț de kirsch. Pui deasupra capacul care l-ai tăiat în cozonac.

C„ „Wa de eaise ii-gdaletaiate
din cozonac„811114„1 „„ SirOp de Caise CU Tanilie, pnne
capacul iăiat

PIERSICI DE FAMILIE

PIERSICI COLBERT

Curăţi piersicile de pieliţă, le tai în două şi le fierbi într'un sirop cu vanilie. Le aşezi peste un lapte cu griş făcut atunci.

Pui fructe împrejur şi torni un sirop de caise cu kirsch.

Orice fruct poate fi pregătit la fel.

PIERSICI SOVIETICE

PIERSICI IN KIRSCH

Iei pieliţa piersicelor, le tai în două şi le fierbi în sirop cu vanilie. ,LSC?Î' *e a?ezi Pe bucăţele de savarină. Pui fructe zaharate, câte o jumătate de migdală şi sos de caise cu kirsch.

PIERSICI MERINGATE

PIERSICILE REGINEI

I- I.- cratiță pui orez cu lapte căruia i s'a pus kirsch sau alt lichior. Deasupra așează jumătăți de piersici curățate de pieliță și trecute pnntrun sirop cu vanilie. Acoperă cn o marmeladă de caise și

PIERSICILE SUB FLĂCĂRI

Să le cureț:

Când servești pune piersicile într'o cratiță joasă, stropește-le cu

CUM SE PREPARĂ PIERSICILE FIERTE

PIERSICI DRĂCEȘTI

Presară zahăr pisat și pune la cuptor foarte

cald să se coloreze. Toarnă kirsch și, în momentul de a servi, dă foc. Adaugi și un sos

XXXI. CTM SE PREGĂTESC PRĂJITURILE

CREMĂ ENGLEZĂ

800 gr. lapte, 250 gr. zahăr, 10 gălbenușuri de ouă.

Amesteci gălbenușurile cu zahărul, moaie cu laptele, trece prin strecurătoare de metal și pune la foc cu un bețișor de vanilie.

Laptele să nu dea în clocot.

CREMĂ DE PRĂJITURI

„ 200 gr. de praf de zahăr, 12 gălbenușuri de ouă, 100 gr. făină trecută prin sită, 1 litru lapte, 1 bețișor de vanilie, puțină sare.

Amestecă ouăle, zahărul și făina, umple cu laptele în clocot. Pune vanilia și lasă să fiarbă până ce compoziția a devenit destul de deasă.

Trece prin strecurătoarea de metal. întrebuințează crema la

ALUATUL PENTRU BRIOSE

Brioșele sunt acele mici prăjituri care ar fi cozonacii francezi.

Ia: 500 gr. făină trecută prin sită, 400 gr. unt, 100 gr. drojdie, 20 gr. zahăr, 8 ouă întregi.

Cu un sfert al făinei pregătește aluatul astfel: pune făina pe masă în cerc, drojdia bag-o la mijloc și moaie adăugând? 50 gr. de apă căl-

Amestecă coca și formează o minge pe care să o pui într'o cratiță cu apă călduță. Pune să crească la gura cuptorului.

Coca trebue să fie

întinzi coca pe marmoră, îi adaugi drojdia pe care o pui la mijloc și o acoperi complet. Rupe bucăți din coca și împreunează-le iarăși amestecând cu mâinile.

COCA PENTRU SAVARINĂ

ALUAT ZAHARAT PENTRU PRĂJITURI

500 gr. făină, 250 gr. zahăr, 3 gălbenușuri de ouă, 250 gr. zahăr, tartele și celelalte.

COCA PENTRU FOI

500 gr. făină trecută prin sită, 500 gr. unt

10 gr. sare.

Pune făina în cerc pe masă, iar în gaura din mijloc introdu sarea și apa.

Amestecă apoi făina cu apă și sarea, fă-o cocoloș și las-o să se odihnească câteva minute într'un șervet.

Apoi pune coca pe masa

apoi iei untul, îl fasonezi

mult mai mică decât

COCA PENTRU PRĂJIT

lemn, 1 lingură coniac, o ciu Pui făina într'o cratită 4 gălbenușuri, sarea și coniac

in sită, 300 gr. apă, 4 ouă, 2 linguri untde-pitură sare.
și-i faci o gaură la mijloc. Pui în mijloc ul; amestecă spre a obține un aluat alifios.
5 ceasuri la un loc călduț, și când vei al, adaugă albușurile de ouă bătute ca

Să se odihnească vreo vrea să întrebuințezi aluat zăpada.

SOSUL DE CAISE

1 de ușoară compe
Ei dulceața de *ci*

SOS DE SMEURĂ

SOS DE FRAGI

du-i cu lingura de lemn. Piureaua obținută astfel o amesteci cu sirop de

OREZUL PENTRU. PRĂJITURI

GRIȘUL PENTRU PRĂJITURI

Intr'un litru de lapte care clocotește, în care ai pus zahăr și vanilie sau coajă de lămâie, toarnă în ploaie 250 gr. de griș. Adaugă unt cât o nucă și o ciupitură de sare. Amestecă cu lingura de lemn.

Acoperi, pui la cuptor jumătate de ceas și adaugi gălbenușuri de ouă.

LAPTE DE MIGDALE

Pisează 200 gr. migdale dulci şi *1*—8 migdale amare, adăugând, încetul cu încetul, 4—500 gr. lapte.

Treci printr'un tulpan şi întrebuinţează când trebue.

SABAYONUL

200 gr. zahăr pisat, 15 ouă, 600 gr. vin alb.

Fierbe la „bain mărie", bătând mereu cu pămătuful.

FRANGIPANĂ

XXXII. COI MPOTURILE

COMPOT DE MERE RUCĂȚI

Iei 8 mere frumoase, le curej apă rece spre a nu se înegri. Pui gr. zahăr, așezi merele și lași să fi. Când merele sunt fierte, scoți bui lași să mai

:i de coaje și de semințe și le pui în la foc un litru de apă și adaugi 250 arbă desvelit ca să nu se terciuiască. cățelele în compotieră, iar siropul îl ăuga puțin

COMPOT DE MERE ÎNTREGI

Cureți merele de coajé, le scc îndată în apă rece ca să nu se : acoperi. Topește o litră sau mai i cantitatea ce voiești să faci, și-1 a lăși să fiarbă desvelit. Când vezi

iți frumos miezul cu un cuțit, le pui [negrească și le pui la foc, apoi le nult de zahăr cu puțină apă, după daugi; pui câteva linguri vin alb și că merele s'au fiert, le scoți frumos hgroase si-1 torni

COMPOT DE PERE

Curăță vreo 10 pere, taie-le i să-le întregi de vor fi mici). Pune- în apă rece ca să nu se înegrească gr. de zahăr, pune-1 la foc, așează de lămâie. Lasă să

in patru, curăță-le de miez (sau laie îndată ce le cureți, una câte una, ; topește in două pahare de apă 100 în el perele și stoarce puțină zeamă ita, scoate-le pe

COMPOT DE PERE CU VIN

Asezi perele curățate, întregi bucățică de scorțișoară. Când perei un pahar de vin bun roșu și

sau bucățele la foc, cu zahăr și o le vor fi pe jumătate fierte, adaugă rar fi de tot fierte, scoate-le pe com- toarnă-1 peste

COMPOT DE GUTUI

... scoate-le
... curăță-le
... un castron

COMPOT DE CAISE

COMPOT DE PIERSICI

COMPOT DE PRUNE

COMPOT DE CIREȘI SAU VIȘINE

COMPOT DE STRUGURI

COMPOT DE CASTANE

... kg. de castane, le cureți frumos de coajă și le pui să fiarbă. Până ce ele fierb, faci siropul următor: pui la foc jum. kg. de apă și jum. kg. de zahăr, lași să fiarbă până ce se leagă. Jupoi castanele fierte de pielița subțire, băgând de seamă ca să nu le fărâmi, și le așezi în

3
6
5

acel sirop; adaugi un păhărut de rom, o bucăţică de vanilie şi laşi stea câtva acoperit pe marginea maşinii, ca siropul să poată pătrunde în

COMPOT MERINGAT

Se poate face ca orice compot.

COMPOT DE FRUCTE USCATE

ce se umflă fructele.

COMPOT DE PERE CU VIN

Pune într'o cratiţă vin roşu şi apă pe jumătate, împreună 900 sau 1000 gr., 250 gr. zahăr, un bastonaş de scorţişoară şi miezul tăiat bucăţi a unei jumătăţi de lămâie. Să fiarbă şi să scadă. Apoi adaugi bucăţi de pere, câte vrei. Să fiarbă jumătate oră. Pune pe ghiaţă şi apoi serveşte întotdeauna foarte rece.

XXXIII. ÎNGHEȚATELE

ÎNGHEȚATĂ DE VANILIE

Amestec să nu se ne într'o tingire sau cratiță bine smălțuită
...litate baston de vanilie, 375 gr. de zahăr, 7
... totul, pune la foc și amestecă mereu cu o
... se taie, până începe a se îngroșa (când încep...
deasupra, deșart-o în castron); lasă să se răcească,
acoperă cu capacul ei (să nu o ump...
cu ghiață și sare și începi a învârti...
tiera și dezlipești cu o lopățică de l...
pereții sorbetierei; scutură puțin, ...
... iar 10 minute, descoperă,

ÎNGHEȚATĂ DE PORTOCALE

Pune la o tingire 500 gr. de zahăr și un pahar de apă, pune să fiarbă, spumează bine, și scoate dela foc. Mai pune încă un pahar de apă și zeama dela trei portocale, dela trei lămâi și coaja rasă dela trei portocale; lasă să stea un ceas, apoi treci printr'o sită subțire și pui

ÎNGHEȚATĂ DE LĂMÂIE

Se face ca cea de portoci

ÎNGHEȚATĂ DE COACĂZE

Pui la tingire 500 gr. de zahăr cu un pahar de apă. Pune să fiarbă și scoate bine spuma; scoate dela foc și lasă să se răcească, apoi adaugă-i 150 gr. de zeamă de coacăze bine strecurată, pune în sorbetieră (să nu o umpli) și procedează cum s'a spus mai sus.

ÎNGHEȚATĂ DE SMEURĂ

Se face ca cea de coacăze; numai atât că, zeamă de coacăze, pui jumătate de zeamă de smeu: de coacăze.

în loc de 150 gr. de ră și jumătate zeamă

ÎNGHEȚATĂ DE FRAGI

Se face ca cea de smeură; atât numai că, în 1 de zeamă de fragi, pui jumătate de fragi și jumăi

toc de a pune 150 gr. tate de coacăze.

Dacă voiești să dai înghețata întreagă la n scoți din sorbetieră, o îndeși bine cu o lingură înt; ghiață până la minutul de a o da la masă, apoi în minut în apă fierbinte și o răstorni pe farfurie.

iasă, când e gata, o r'o formă și o lași în moi

Voind s'o faci cu diferite gusturi, spre exen faci înghețată în două sorbetiere, și apoi așezând îi rânduri,

forma o

ÎNGHEȚATĂ DE VIȘINE

Se face ca cea de coacăze.

XXXIV. MARMELADE, SIROPURI, ȘERBETURI ȘI BOMBE

MARMELADĂ DE PORTOCALE

Ia po rtocale de cele de dulceață care au coajă
apă în clocot; pune-le să fiarbă pâ
ușor prin coajă.

Scoate-le și ține-le timp de 2 z

Atunci scoate-le, taie-le în pa
din mijloc, apoi taie-le în felii subțiri dimpreună

Intr'o cratiță pune zahăr de aceiași greutate
2 pahare le apă de fiecare kg de zahăr. Să fiar
și adaugă portocalele. Să domol un ceas.

Pune

PASTĂ DE

ă fiarbă până ce se n
și trecefi-le prin
sită.

Tai pasta în bucățele, le presari cu zahăr, le desparți cu bucățele ■de hârtie și le așezi într'o cutie.

MARMELADĂ DE DOVLEAC

până ce dovleacul se va strivi u... apoi pune-le iarăși pe foc cu za... dar necurățată de coajă. Să fiarb... Pune în borcane.

sor. Scoate bucățile, scurge-le de apă, harul și lămâia tăiată în felii subțiri

MARMELADĂ DE „GRAPPE-FRUITS“

Acestea sunt acele portocale mari pe care le vedem iarna.

Spală-le, taie-le, scoate-le inima și seminţele, lasă-le coaja, taie-le în felii foarte subțiri, acoperă-le de apă: 4 litri pentru 1½ kg. de fructe. Să stea în apă 24 ore. Apoi aruncă apa, pune în loc aceiași cantitate de apă proaspătă și pune să fiarbă până ce bucățelele s'au muiat. Mai lasă în apă 24 ore. Atunci adaugi zahăr cristalizat în cantitate egală cu fructul. Pune la fiert până ce s'a întărit ca gelatina. Pune în borcane.

la caise coapte, scoate-... două și pune-le la foc cu za... stecă mereu cu o lingură de lemn, având grijă a trece cu lingura pe tot fundul tingirii ca să nu se lipească. Să fiarbă până la 20 minute. În timpul acesta spargi sâmburii, îi curăți de pieliță și îi pui în magiun ... ute înainte de a-l lua de pe foc.

MARMELADĂ DE PRUNE (REINE-CLAUDE)

...t numai că nu se adaugă sâmburii.

MARMELADĂ DE BTIRGUNDIA

Iei 4 kg. de must dulce, îl pui la foc și-l lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Trebue să-i scoți spuma și să amesteci din când în când. Ia 250 gr. pere curățate și tăiate în patru, 250 gr. gutui tăiate felii dar necurățate de coajă, o jumătate kg. de piersici tăiate în două necurățate de piele. Pui toate aceste fructe în mustul fiert, puțină scorțișoară și lași să fiarbă până ce va scade cam a treia parte. Se poate adăuga mai mult zahăr, dacă e dorința.

SIROPURILE

SIROP DE SMEURĂ CU COACĂZE

Se face ca cel de sus, atât numai că adaugi coacăzelor și vișinilor

SIROP DE VIȘINE

ȘERBET DE PORTOCALE

Golește portocalele cu o linguriță mică așa încât să rămâie intacte cele două jumătăți ale coajei. Stoarce zeama.

În altă parte faci un sirop fierbinte 500 gr. zahăr în 250 gr. apă. Pentru un litru de sirop trebue să ai un pahar de zeamă de portocale. După ce ai amestecat siropul cu zeama de portocale, pui acest amestec în cojile de portocale și le îngheți în sorbetiere speciale.

ȘERBET CU ȘAMPANIE ȘI FRAGI

, Intr'o șerbetieră pui 500 gr. sirop de zahăr și conținutul unei sticle de șampanie. Să se înghețe pe trei sferturi, adaugi apoi o ceașcă de zeamă de fragi și un pumn de fragi întregi.

Lași să se înghețe de tot și servești în cupe sau pahare.

ȘERBET CU FRUCTE

Faci un sirop cu orice fructe, poți amesteca chiar unele din ele dacă se potrivesc gustul lor. Apoi pui în șerbetieră, înghețî siropul și-l servești în pahare, cești sau rime.

BOMBELE

se fac astfel; Mai întâi pregătești o înghețată oarecare de portocale,
de lămâie, de ...rmă specială pent...
vanilie, etc. Ai o 1 ...n fundul acestei forme și de jur-împrejur pe
bombe așezată în ...rosimea potrivită cu mărimea formei. In locul
ghiața pereți așezi ... compoziția din care dorești să fie bomba.
înghețată de ... coală de hârtie albă și pui capacul formei;
rămas liber la ... 2 ore în ghiață.
mijloc p ... , scoți forma din ghiață, o speli cu apă rece

Apoi pui
deasupra să fie ...ba pe un șervet.
închis ermetic. La

BOMBA MEA IUBITĂ

BOMBA MONTE-
BOMBA

Îmbraci forma cu înghețată de vanilie, iar mijlocul îl umpli cu

4
1
4 **forma cu înghețată de ciocolată, iar mijlocul umplut cu**

BOMBA ALHAMBRA

Forma căptușită cu înghețată de vanilie, iar mijlocul plin cu spumă de fragi.

BOMBA SPANIOLĂ

îmbraci forma cu înghețată de caise, iar în mijloc pui spumă de

BOMBA EGIPTIANEI

Căptușești interiorul cu înghețată de fragi, iar mijlocul umplut cu o spumă cu kirsch și maraschin.

BOMBA BUCĂTARULUI CAREME

Cămașa înghețată de vanilie și fisticuri, iar mijlocul spumă cu mandarine.

BOMBA AMERICANĂ

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă de fragi.

BOMBA BRASHJANĂ

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă de ananas.

BOMBA CATERINA DE MEDICIS

Cămașa înghețată de fragi, mijlocul spumă cu kirsch, amestecată

BOMBA TALLEYRAND sită cu pișcoturi muiate în lichior.

BOMBA MILANEZĂ

înghețată de cafea, interiorul cremă Chantilly.

BOMBA CAISELOR

BOMBA OMULUI CU CHEF

Cămașa înghețată de mandarine, mijlocul spumă cu un lichior oarecare.

BOMBA

BOMBA AMERICA DE SUD

înghețată de ciocolată iar mijlocul spumă cu fisticuri.

înghețată de praline, mijlocul spumă cil kirsch și fructe zaharate.

XXXV. DIFERITE BĂUTURI

CAFEA ÎNGHEȚATĂ (Café-glacé)

Toarnă cu picătura 750 gr. de apă fierbinte peste 300 gr. cafea măcinată atunci. Pune această cafea într'o cratiță cu 600 gr. zahăr bucăți; așteaptă să se topească zahărul și să se răcească cafeaua.

Când s'a răcit adaugă un litru de lapte fiert parfumat cu vanilie, dar să fie rece de tot; mai amestecă și 500 gr. smântână foarte proaspătă

Pui în formă de înghețată și îngheți.

CAFEA NEAGRĂ LA GHIAȚĂ

Fă o cafea neagră cam tare și cu puțin zahăr, pune-o în forma de înghețată cât poți.

PORTOCALADĂ

UMONADĂ

Se procedează la fel cu deosebirea că portocalele sunt înlocuite cu lămâi.

PUNCIU ROMAN

CIOCOLATĂ ÎNGHEȚATĂ

Intr'un litru de sirop pui 100 gr. de ciocolată subțiată în apă.

Pune într'o sorbetieră la ghiață și, când începe să se prindă înghețata, arunci deasupra câteva linguri de apă. Lași să înghețe fără a

PUNCIUL CU VIN ȘI CONIAC

Pune într'o crătiță un litru de vin dulceag, 200 gr. zahăr bucăți și miezul unei lămâi legată cu un cuișor. Să se topească zahărul; pune pe foc vinul până se acopere de o ușoară spumă albă, după aceea toarnă-l într'o oală de punciu scoțând lămâia și cuișorul.

Adaugă 250 gr. de coniac înfierbântat, dă-i foc și lasă-l să ardă până se stinge.

Servește, cu felii de lămâi, în pahare.

PUNSCH CU

Scoate miezul unei portocale și miezul unei lămâi, pune-le într'un

VIN CALD

Toarnă peste 200 gr. bucăți de zahăr, o sticlă de vin negru într'un vas de aramă. Lasă să se topească zahărul. Mai pune miezul unei lămâi, puțină scorțișoară, o cuișoară. Pune vinul pe foc până ce i-a ieșit o spumă albă și trece-l prin strecurătoarea de metal.

In fiecare pahar o feliuță de lămâie.

VIN CALD CU PORTOCALE lasă așa câteva minute.

VIN FRANȚUZESC

Topește 250 gr. zahăr în puțină apă. Apoi toarnă și vin negru de Odobești sau de Nicorești,

adaugă și feliuțe subțiri ale unei lămâi fără semințe.

Amestecă bine cu o lingură și servește în pahare cu o felie de lămâie.

VIN CU SCORȚIȘOARĂ

Pui pe foc vin negru cu scorțiș: cât vrei. Servește foarte

VINUL BISCHOF

Fierbi miezul unei lămâi într' fumat bine trece-1 în 2 litri de vin topit 500 gr. zahăr. Pune în cupe i bucăți de ghiață. Dacă mai

iară; când începe clocotul pui zahăr

un pahar de kirsch; când s'a par- de orice coloare; în acest vin să fi sau pahare, introdu în aceste cupe mai poți adăuga zahăr sau kirsch

GROGUL ENGLEZ

GROGUL AMERICAN

Câte 250 gr.: coniac, rom, sirop de zahăr, ceaiu tare. Adaugă un pahar Madera cu curaçao pentru fiecare litru de amestec. Pune apă fierbinte cât dorești și servește cu felii de lămâie.

LAPTE DE PASĂRE

Intr'un bol bate un gălbenuș de ou cu 2 lingurițe de zahăr pisat. Când amestecul s'a albit bine, toarnă apă fierbinte. Adaugă rom sau apă de flori.

PUNCIUL MARCHIZEI

Pune pe foc un litru de vin alb dulceag cu 250 gr. zahăr, miezul unei lămâi și 2 cuișoare. Când a început să apară o spumă albă pe deasupra, trage cratița de pe foc și adaugă un pahar de coniac fierbinte. Aprinde cu un chibrit.

Scoate cuișoarele și miezul lămâiei și servește în pahare cu feliuțe de lămâie.

COCKTAIL APERITIV

CUPA CU ȘAMPANIE

Intr'un castron toarnă: jumătate pahar de lichior curaçao, un pahar și un sfert de coniac, 1

pahar și jumătate de vin negru vechiu, trei sferturi de pahar de lichior sartreusă galbenă, o jumătate lămâie tăiată în felii, o sticlă de apă gazoasă. Să stea astfel 2 ore.

Treci încet lichidul într'un bol de cristal (o cană) fără să treacă și depozitul. Toarnă o sticlă și jumătate de șampanie dulce și o cantitate de fragi sau alte fructe ale anului. Pune să stea la ghiață.

DULCEȚURILE ROMÂNEȘTI
DULCEȚURILE FRANCEZE

și pui pe un foc lin până se va topi zahărul. Apoi ațâți focul, pui o lingură de seamă de lămâie și lași să fiarbă iute până ce se leagă. Incerci într'o farfurioară ținută pe apă rece și când este legată deajuns, o torni în borcan. Lași să se răcească, acoperi borcanul, faci vreo două-trei găurele cu un ac pe hârtia cu care acoperi și pui borcanul la un loc răcoros.

DULCEAȚĂ DE SMEURĂ

Fierbi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă; când zahărul începe a s
lega, pui în el, ca să nu se zaharisească, zeamă dela o jumătate de lă
mâie. Când zahărul este bine legat, îl dai jos de pe foc ca să stea di
fiert și-i pui o jum. kg. de smeură bine curățată. Pui iarăși tingirea l

ȘERBET DE SMEURĂ

DULCEAȚĂ DE COACĂZE

Cureți de sâmburi coacăze mari, să ai un pahar de o litră plin, pentru un kg. de zahăr. Pui zahărul la foc cu trei litre de apa. De nu va fi zahărul curat, îl clarifici cum s'a spus la început (despre dulceturi); îl lași să fiarbă, pui zeama dela o jumătate lămâie, îl legi bine. Când ai încercat cu farfurioara și știi că zahărul este legat cât trebue, îl dai jos dela foc și arunci într'însul litra de coacăze curățate, pui iar pe un foc iute. Când este aproape gata, pui puțină vanilie, lași să se lege,

DULCEAȚĂ DE CAISE VERZI

scoţi dela foc şi aşezi în borcane.

Această dulceaţă este foarte bună, dacă îi adăugăm, când fierbe

4

ȘERBET DE COACĂZE

4

Se face ca cel de s smeură.

Ii poți amesteca puțină zeamă de

DULCEAȚĂ DE VIȘINE modul următor:

ȘERBET DE VIȘINE

DULCEAȚĂ DE FRAGI SAU CĂPȘUNI

lași să se scurgă bine de apă, scuturând binișor
este bine legat, dai jos tingirea după foc, pui fr
foc, îl ațâți ca să fiarbă iute; când zahărul va fi
puțină zeamă de lămâie și puțină vanilie. Legată

ȘERBET DE FRAGI

DULCEAȚĂ DE CAISE VERZI

sita. Legi un kg. de zahăr cu 3 litri de apă, îl clarifici cu albuș de ou și cu puțină lămâie, îl strecori și când zahărul este bine legat pui poamele în el. Ațâți focul ca să fiarbă iute, mai pui puțină zeamă de lămâie,

DULCEAȚĂ DE CAISE COAPTE SAU ZARZĂRE

ȘERBET DE CAISE

Iei cojile dela caisele de mai sus, le mai adaugi un kg. de caise necurățate, sâmburii îi spargi, îi cureți de coaja cea lemnoasă. Toate acestea le pisezi într'o piuliță și le pui la foc cu un kg. de apă; lași să fiarbă până ce scade pe jumătate. Scoți dela foc, strecori printr un tulpan și cu un litru din acea zeamă, faci șerbetul cum se fac celelalte șerbeturi.

DULCEAȚĂ DE PORTOCALE BUCĂȚI

DULCEAȚĂ DE COJI DE PORTOCALE

Dacă voiești ca cojile să aibă forma melcului, atunci le tai în fe
liuțe lungi nefierte, le răsucești cu degetele, le înșiri pe o ață, le pe
într'un tulpan și le bagi în apă să fiarbă; le lași să fiarbă bine, apoi l
scoți pe o sită ca să se scurgă și când zahărul este legat le pui în el
tul de portocală să fie bine pronunțat, pont
a fiert cojile și două litre apă curată, ca s

Celui care îi place ca gusi lua o litră din apa în care fiarbă zahărul.

DULCEAȚĂ DE MIEZ DE PORTOCALE

ȘERBET DE PORTOCALE

e până ce
e răcească
cuarda, al

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ RASĂ

DULCEAȚĂ DE CHITRĂ BUCĂȚI taie. ."Lași să fiarbă până ce de flori, acoperi cu un șer

PASTĂ DE GUTUI

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE ALBE

DULCEAȚĂ DE CIREȘE AMARE NEGRE

Pisezi un
ahăr și o b
sâmburi ș
ațăți focul,

ȘERBET DE CIREȘE AMARE

șerbete.

DULCEAȚĂ DE AGRIȘE

opești 1 kg. de zahăr cu 5 litre de apă; îl legi, pui zeama dela jumătate lămâie, pui trei litre de agrișe mari frumoase, curățate de sâmburi puțină vanilie și legi.
acă agrișele vor fi păroase, le dai foc cu rom și apoi le speli în

DULCEAȚĂ DE MURE

Topește 1 kg. de zahăr cu trei litre de apă; legi, jumătate de lămâie și vanilie. Când zahărul este bin 1 kg. de mure curățate și ațâți focul ca să le lege iute.

DULCEAȚĂ DE CANTALUP

Cureți ușor felii de cantalup de coaja cea galbenă de pe deasi și le tai bucățele atât cât să aibă 3 litre. Să cureți puțin și din miji copt al cantalupului ca să nu se terciuiască dulceata. Topești un kj zahăr cu 3 litre de apă, îl clarifici cu albuș de ou și lămâie; strecori, iar la foc ca să se lege, mai adaugi zeamă de lămâie. Când zahăi bine

legat, pui bucățelele de cantalup și le lași să fiarbă pe un foc până ce se leagă. Unii pun puțină vanilie.

DULCEAȚĂ DE AFINE

DULCEAȚĂ DE NUCI VERZI

Cureți 2 kg. de nuci verzi de coaja lor cea verde; apoi le opărești de trei ori, fiecare dată să stea vreo 10 minute în apă fierbinte. După aceea se spală în apă rece de 6 ori, lăsând să stea câte 15 minute în fie-

DULCEAȚĂ DE ANANAS

Pui ananasul bucăți pe
un kg. de zahăr cu 3 litre de
bucățile; pui iară la foc și le
servat în cutie de tinichea).

ȘERBET DE ANANAS

ȘERBET DE HSTICURI

șerbetul alb numai cu zahăr și apă: un kg. zahăr, trei litre de apă și
lingură și jumătate de zeamă de lămâie. Când zahărul va fi legat

trebue și răcit la gradul cerut, ca să poți să-l freci, începi să-1 amesteci, punând în el fisticurile puțin câte puțin, până ce șerbetul va fi gata.

ȘERBET DE COJI DE MIGDALE

Spargi un kg. de migdale, iei cojile, le speli și

le fierbi în 5 litre de apă. Apoi strecori acea zeamă și cu dânsa faci șerbetul ca toate șerbeturile. Trei litre de zeamă la un kg. de zahăr.

ȘERBET DE CIOCOLATĂ

Razi pe râzătoare două bastoane de ciocolată. Pui la foc un kg. de zahăr cu trei litre de apă și când începe să fiarbă, adaugi ciocolată rasă. Lași să fiarbă până ce? se leagă cât trebue, o lași să se răcească așa ca să poți ține degetul în ea și o iei la frecat. Cătrte sfârșit, pui

ȘERBET DE CAFEA de un deget; apoi o strecori. Drojdia o pui iar la foc cu o jumătate litru de apă să mai fiarbă; o strecori și pui apa strecurată la foc cu un kg. de zahăr. Ii adaugi cafeaua cea dintâi, lași să fiarbă până ce va lega cât trebue, o lași să se răcească și o iei la frecat După ce s'a tăiat coarda, se adaugă câteva picături de zeamă de lămâie.

ȘERBET DE ZAHĂR ARS

Rumenești într'o tingire foarte curată o litră de zahăr, îl stingi cu trei litre de apă și topești într'însa un kg. de zahăr pulverizat, împreună cu un gram de vanilie bucăți. Pui mai întâi să fiarbă pe un foc potolit, apoi mai iute și-l legi ca de șerbet; mai lași să se răcească și o iei la frecat. Către sfârșit, după ce s'a bătut, i se adaugă o picătură de lămâie.

ȘERBET DE VANILIE

Topești un kg. de zahăr cu trei litre de apă, adaugă un gram și jumătate^ de vanilie, pui să fiarbă, legi cât trebue^ lași să se răcească

ȘERBET DE SALCÂM

Cureți un kg. de foi de salcâm tocmai cum se curăță foile de trandafir. Un kg. de foi le opărești cu o litră de apă, le lași să fiarbă puțin, le storci bine într'un tulpan. Cu această litră de zeamă topești un kg. de zahăr pulverizat. II lași mai întâi pe un foc potolit, apoi mai iute, lași Bă se lege, și când este rece cât să poți ține degetul, o iei la

ȘERBET DE LĂMÂIE

Pui un kg. de zahăr cu trei litre de apă și-l legi ca pe un ... Când e legat cât trebue, lași să se răcească, începi să-l fre... începe să se prindă, mai torni, puțin câte puțin, o ceșcuță de lămâie, frecând ... lămâie rasă, sau s'o

PELTEA DE CHITRĂ

Fierbe cojile și miezul dela chitra din care ai făcut dulceață într'o jumătate litru de apă, apoi strecori și torni peste un kg. de zahăr. După ce se va topi zahărul, îl pui pe un foc iute, și lași să se lege ca de șerbet, adaugi zeama dela o jumătate lămâie, apoi torni peltreaua caldă în borcan. Se învârtește ...

PELTEA DE SMEURĂ

Strivești și strecori printr'un șervet atâta smeură cât să producă o jumătate de kg. de zeamă pe care o torni peste un kg. de zahăr. După ce se topește zahărul, îl pui pe un foc iute, legi ca de șerbet, încerci și îndată ce va fi legat cât trebue, se adaugă zeama dela o jumătate lămâie.

PELTEA DE COACĂZE

PELTEA DE CAISE

Fierbi un kg. de caise foarte curate și o mână de sâmburi fărâmați într'un litru de apă limpede, vreo 3 sferturi de oră. Apoi torni într'un șervet și lași să se strecoare în voie ca să curgă limpede; în urmă torni o jumătate litru din această zeamă peste un kg. de zahăr, lași să se topească, pui puțină vanilie și o fierbi cum s'a explicat mai sus. Poți pune sâmburi de caise, când torni în borcan; sâmburii însă vor fi curățați de pieliță cu mâna, iar nu opăriți.

PELTEA DE COARNE

... litre de apă, strecori și torni o ju... ... ste 1 kg. de zahăr. După ce se to... ..., adaugi puțină vanilie, legi ca de ... s'a răcit se pune în borcan.

PELTEA DE MERE

4
3
1
PELTEA DE PORTOCALE

Fierbi 4 portocale mari tăiate intrau kg. de ? pă; după aceea strecori și le storci bine în apa în care au fiert (trebue mai întâiu pujrn rasă prima cojiță galbenă). Strecori totul printr un șervet, torni această zeamă strecurată pe un kg. de zahăr, lași să se topească, pui la un foc iute, adaugi o lingură de zeamă de lămâie, legi ca de șerbet și torni în borcan.

PELTEA DE LĂMÂIE

DULCEAȚĂ DE PRUNE

Un kg. de prune și un kg. zahăr se pune la un loc cu % litru apă. Fierbe până ce începe să se lege. Cure(i prunele, le scoți sâmburi^ cu precauție; apoi le pui 15 minute în apă de var, spre a se întări. Când zahărul e legat scoți prunele, le scuturi de apă și le arunci în zahăr. Vor fierbe până ce prunele vor fi pătrunse. Guști și ai grije ca zahărul

ȘERBET DE PORUMB

Se fierb vreo 10—15 porumbi această zeamă se scot 3 pahare de a zahăr. Adaugi și un bețișor de vani

Când vrei să vezi dacă zahărul este destul de legat iei cu o linguriță și pici în apa pusă într'un pahar.

Dacă această picătură cade întreagă în fundul paharului fără a se răspândi, e dovadă că zahărul e legat cât trebue.

Atunci tragi cratița de pe foc și când zahărul e numai căldut ca să poți ține degetul în el începi să-1 freci cu făcălețul până ce șerbetul

Dacă șerbetul se întărește, pici 3—4 picături de apă.

DULCEȚURI FRANCEZE

Dulcețurile franceze seamănă cu

marmeladele, deși este o deosebire. Iată felul de a se pregăti aceste dulcețuri care se deosebesc de ale noastre, mai ales, prin faptul că fructele nu rămân întregi.

Aceste dulcețuri se fac astfel:

Pui fructele în cratițe de aramă iar zahărul să fie de cel din căpățână, șau zahăr cristalizat.

Ca să constați dacă dulceața e făcută, scoți puțină cu lingura cu găuri, și dacă picând o picătură pe o farfurie se face o formă bombata, dulceața e făcută.

DULCEAȚĂ DE CAISE

ără sâmburi
u pahar de a
caisele. Să

DULCEAȚĂ DE PORTOCALE

Alegi portocale cu coaja groasă cum am spus pentru marmeladă, le înțepi adânc cu un ac gros și lung de împletit spre a înlesni fier-

Această operație să dureze, cel puțin 20 de ore.

Cu acest sistem se ia amărăciunea din coaja portocalelor.

Când au trecut aceste 20 de ore tai portocalele cu coajă cu iot în bucățele, le scoți semințele și firele albe dinăuntru și le treci prin

ină ce coaja s'a muiat aşa ca s'o poţi pătrunde
scoţi şi le pui în apă rece. Când s'au răcit de tot
şi taie-le felii subţiri. Scoate seminţele.
alele astfel tăiate şi în aceiaşi cantitate de zahăr
cratiţă cu apă, şi laşi să fiarbă 5 minute. Scoate

Adaugă portocale şi 200 gr. zeamă de mere la 500 gr. de port
cale. Fierbe mai departe amestecând până constaţi că e gata dup
metoda arătată mai sus.

Zeama de mere se poate obţine fierbând numai cojile şi seminţe
spre a întrebuinţa miezul în altă parte. Bine înţeles dacă fierbi măr
întreg, o ... cu mult mai bună.

DULCEAŢĂ DE FRAGI SAU CĂPŞUNI

Iei părţi egale de zahăr şi fructe. Peste fiecare kg. de zahăr torni un pahar de apă. Fierbi până ce luând siropul cu degetul poţi face

aph£-

după cum am arătat pentru celelalte dulceţuri.

DULCEAŢĂ DE CIREŞI coacăze pentru 1 kg. cireşi. Zeama să o pui atunci când arunci cireşile în sirop.

DULCEAŢĂ DE VIŞINE

DULCEAŢĂ DE CINCI FRUCTE

iațile ce urmează.

Cantitățile și felurile de fructe: 1500 gr. vișine, 1500 căpșune, 1500 gr. cireși, 1 kg. coacăze, 1 kg. zmeură. Arcia[...] zahăr cât toate fructele la un loc.

Curăță fructele și scoate sâmburii. La jumătatea za[...] peste-l în puțină apă pe foc domol.

Când spuma a fost luată de pe sirop, pune cireșile [...] fiarbă 20 minute, apoi adaugă fragi, lăsând să fiarbă al[...] După acest timp răstoarnă într'o cratiță de pământ.

In alt vas strivește zmeura și coacăzele, stoarce-le f[...] într'o pânză spre a scoate zeama.

Această zeamă pune-o în cratiță cu cealaltă jum[...] zahărului. Să se topească pe foc domol. Apoi să dea în clo[...] minute.

Trage de pe foc și toarnă printr'o sită această fiertu[...] peste cireșele și vișinile.

Când totul s'[...] în borcane.

CREMĂ DE RACI

XXXVII. COLTUL GASTRONOMILOR RAFINAȚI

[...] 50 de raci. Într'o cratiță pui [...] ceap[ă] [...], dafin și cuișoare. Să fiarbă. Apoi adaugi 300 gr. vin alb, un pahar de coniac. Arunci racii, după ce le-ai scos [...]tubul cel negru. Scoți [illegible] și cuișoarele și adaugi 1 litru zeamă de carne. Să fiarbă racii 45 minute.

[...] parte pisezi și carnea unei găini fierte pe care ai [...] i-ai scos toate oasele. Amesteci piureaua de raci cu p[...] Treci prin sită după ce ai amestecat piureaua cu [...] sosurilei.

Pui zeama de carne, ambele piureuri, sărezi, pi[...] trebue.

SUPĂ DE VIȘINE

fierbinte deasupra.

PIUREAUA DE VÂNAT

SUPĂ DE PREPELIȚE CU CASTANE

SUPĂ DE FASOLE VERDE CU OUĂ piuliță și le unt.
In altă parte se pisează carnea unei găini fierte tot la fel cum s'a spus pentru supa „Crema de raci".
nise bulion, dai

supă de zeamă de carne căreia i-ai amestecat un gălbenuș de un ou.

Curăță de pieliță o cantitate de nuci sparte atunci. După ce au fost curățate, adaugă nucilor puțină smântână foarte deasă. In supă-ul se poate de fierbinte, torni nucile pe care le-ai amestecat prealabil

SUPĂ DE CREVETE

CIORBĂ „CULESUL VIILOR"

Alături faci gume: țelină, nap unde fierbe carne

un rântaș cu unt și făină și introduci iarăși alte leii praz, etc., pe care le rumenești, apoi le torni în oala atiță pui să fiarbă pătlăgele roșii cu sare, mult piper 1 au fiert treci pătlăgelele prin sită și le torni iarăși . Să torni pătlăgelele când

SUPĂ MUSSOLINI

Am botezat-o astfel, fiindcă e o supă italiană.

Intr'o cratiță pune unt și rumenește 200 gr. de costiță afumată t[...] iată mărunt, alături praz și puțină ceapă tăiată mărunt și un bețișor [...] praz alb; peste câteva minute adaugă 2 cățel de usturoiu striviți [...] și 2 pătlăgele roșii fără seminți și codiță și strivite. Să fiarbă 10 m[...] nute, apoi adaugă puțin morcov sau 2 carote, 2 napi, un dovlecel [...] rățat și tăiat mărunt, un pumn de fasole albă care a fost muiată d[...] ajun.

Pune sare, puțin piper și lasă să fiarbă. Umple cu 2 sau 3 litri [...] apă, după numărul comesenilor. Apa turnată să fie deja în clocot. M[...] pune sare și piper dacă trebue.

După jumătate oră de fierbere pune în supă 2 linguri mari [...] mazăre boabe cât și 50 gr. de orez carolin sau gălușci oarecare.

Când fierberea supei ajunge către sfârșit, pisează în piuliță sl[...] nină rasă, 1 cățel de usturoiu și puțin praf de cimbru, toate împreun[...]

Aruncă în supă și lasă să mai fiarbă 4—5 minute.

Alături brânză rasă.

SUPĂ DE COADĂ DE BOU

giune a Franței. Se spune că e
bună dacă o faci în oală de pământ.

În această oală pui o coadă de bou sau de vacă — sexul viței n' importanță; coada să fie tăiată în 3 bucăți. Mai pui o bucată de coa și un ciolan cu măduvă. La amândouă capetele ale osului pui o rotu de morcov sau carotă și le legi cu ață pentru ca măduva să nu se verse afară.

Se toarnă apă cât este de trebuință după numărul comesenilor se dă sare și se așează pe foc. Se ia spumă de câteva ori, apoi se intro- duce în oală o legătură cu câteva boabe de piper înăuntru; se mai adaugă o țelină cât și câteva carote tăiate foarte mărunt. În sfârșit se adaugă și o inimă de varză dulce.

Când supa e gata legumele sunt scoase și așezate în castronul de dat la masă; varza și țelina sunt tăiate prealabil în felioare.

Zemei i se scoate grăsimea, apoi această zeamă e trecută prin sită și turnată peste zarzavaturi.

Cărnurile sunt tăiate subțire și puse în altă farfurie, iar de jur- împrejurul lor franzele prăjite presărate cu ardei roșu și apoi măduva peste care se dă sare.

CRUSTACEI

HOMARUL ENGLEZ

a homarul să se răcească în apa în care a
scoți, cu băgare de seamă carnea coadei și
ui, cu toate coajele le pui în piuliță cu 30

Piureaua obținută o pui într'o cratiță câteva minute, apoi 2 litri de apă, pui pe foc și provoci clocotul.

Să fiarbă domol 15 minute.

Atunci tragi cratița de pe foc, scoți untul care s'a ridicat
prin sită în alt vas cu apă rece și
răcit pune-l într'o cratiță și așeaz foc. Pe când se topește domol, torni deasupra fire de morcovi sa roșe, ceapă tăiată ca chibriturile cât și praf de cimbru și dafin. coacă încet.

În timpul acesta ai tăiat coada homarului în feliuțe, ai tă picioarele; aceste cărnuri le așezi deasupra untului, dai sare și o roșu, apoi torni un pahar de rachiu, de preferință Ginul engl aprinzi cu un chibrit. Când s'a stins toarnă 300 gr. smântână.

Să fiarbă mai tare, apoi adaugă și restul untului pe care,

labil, l-ai bătut eu o

Bucățile de homar se așează în farfuria de dat la masă, iar ele se așează ciuperci fierte în vin alb și umplute cu gălbenuș ră de ouă amestecat bine cu unt și pătrunjel tocat.

Excelentă mâncare dar nu pentru toate pungile.

Însă vorba aia: „Scump dar face!".

HOMARUL IN

HOMARUL CA LA NEWBURG

fi coada binișor de dedesubt. iată în feliuțe egale, le dai sare și piper și le coci pe amândouă părțile. Torni 150 gr. de Madera sau alt vin la fel și lași să scadă pe două

Când dai la masă torni peste feliile de homar un sos compus din 150 gr. smântână, 3 gălbenușuri de ouă și 60 gr. unt, în bucățele deosebite. Așteaptă să se prindă gălbenușurile și dă la masă.

HOMARUL CU MAIONEZĂ

La fel, ca mai sus fierbi homarul, când s'a răcit îi scoți coada și carnea picioarelor celor mari, dai sare și piper și stropești cu oțet și untdelemn.

Aceste cărnuri le așezi într'un castron unde ai așternut prealabil foi cu lăptuci și ai presărat foarte puțină sare. Peste feliile de homar torni sos maioneză și peste tot așezi: fire de sardele (anchois), capete, măsline negre sau verzi, fără sâmburi cât și bucăți de ouă răscoapte.

LANGUSTA CU VIN

Nu frigi langusta. O tai de vie în două în lungime afară de coada pe care o scoți întreagă, crestând pe margini în lungime membrana dedesubt.

Operația fă-o deasupra unei cratițe pentru ca apa din langusta să cadă acolo și să nu se piardă. In această apă pui și tot interiorul langustei: carnea, grăsimea, etc. Dai de o parte.

Coada o tai în felii subțiri, le sărezi, și le piperezi și le pui să se fiarbă într'o cratiță cu untdelemn, feliile le întorci des.

Scoți feliile și le ții la căldură apoi, în locul untdelemnului, pe care îl înlături, pui unt, în acest unt arunci o lingură de ceapă tocată ca să se rumenească bine. Mai pui și 2 căței de usturoiu tocați. Când s'au rumenit, pune în cratiță feliile de langustă cu un pahar de vin de Porto, sau altul la fel. Să scadă. Toarnă o ceașcă de smântână fiartă.
• După ce au fiert o jumătate de oră, scoți feliile de langustă și le ții la cald. In cratiță pui atunci tot ceea ce ai scos din interiorul langustei și ai păstrat dimpreună cu apa, mai pui câteva picături de coniac, câteva bucățele de unt și lași să fiarbă domol. Mai pune puțin unt și trece sosul prin sită

deasupra feliilor de langustă pe care le-ai așezat în farfuria de dat la masă.

Notă: **Toate pregătirile homarului se potrivesc foarte bine lan-**

LANGUSTA AFRICANĂ

Faci un „court-bouillon" cu apă 250 gr. și vin alb, 700 gr.; pui un săculeț cu boabe de piper, sare și un buchet mai mare. Să fiarbă în clocot domol 15 minute. Langusta e pusă atunci înăuntru unde va trebui să fiarbă, cel puțin o jumătate de oră. Să se răcească în apa în care a fiert. Apoi, când e rece, o scoți, o curețiți de coaje, iar coada o tai în felii subțiri.

Aceste felii le așezi într'o cratița proaspăt. Să fiarbă domol. În timpul ac< de seamă, de mai multe ori. Peste ele torn și-i dai foc cu un chibrit. Când s'a stins acoperi de tot feliile. Presări sare, piper z să fiarbă. Să fiarbă încet

i unde ai înfierbântat unt ssta sunt întoarse, cu băgare i o lingură de supă cu coniac pui smântână deasa până ce is curry și ardeiu roșu și

LANGUSTA CU MAIONEZĂ

Este foarte simplă pregătirea și cea u din Paris-

aai obișnuită în

Fierbi langusta în „court-bouillon", < în care a fiert, apoi o scoți, o tai în două î sos

restaurantele n

lungime și o

. .

LANGUSTĂ CU SOS BECHAMEL

In cunoscutul „court-bouillon" fierbi minute. După ce s'a răcit în apa în cari două în lungime.

Scoți tot ce are langustă înăuntrul ei cantitate de sos Bechamel.

In timpul pisatului adaugi și un albuș și nucșoară rasă.

Treci amestecul prin sită, apoi îl luc acelaș timp, 200 gr. de smântână deasă s Dacă mai trebue mai adaugi smântână. *1* ou bătut ca

RACII „MADAME DE POMPADOUR"

Deși la capitolul racilor se găsesc cele mai dăm aci una care va completa bine c Dăm o altă variantă cu mult mai ale digestiv scos. Arunci sare, piper praf și an ce racii s'au roșit. Atunci torni un pahar dai foc cu un chibrit. Când s'a stins, acop de vin alb, trage cratița de pe

o langustă timp de 35—40 ? a fiert, o scoți și o tai în și o pisezi în piuliță cu egală ș de ou, sare, ardeiu, paprika rezi pe ghiață adăugând, în si o lingură de unt de raci. Ipoi : mai bune pregătiri cu raci, alegoria. asa. Pui 24 de raci, cu tubul leiu roșu. Saltă cratița până măricel de coniac căruia îi eri cratița, toarnă un pahar pe mașină și lasă să pâlpâie

ceput clocotul scoate racii într'un castron, iar cu un
mă bate zeama ce a rămas în cratiță, adăugând 2 găl-
i amestecate bine cu 2 linguri de supă de vin de Porto

reu sosul, adaugă-i câteva bucățele de unt, pune sare,
, și toarnă peste racii ținuți la căldură.

COADE DE RACI NANTUA

La capitolul XV al racilor, am
Nantua"; aci dăm o altă variantă cu mult mai aleasă. O dăm fiindcă este demnă să figureze la capitolul gastronomilor rafinați.

Iat-o:

Fierbe racii în zeama obișnuită după ce le-ai scos tubul cel negru.

lași pe foc domol până ce s'a rumenit bine.

Dacă ai întrebuințat, să zicem 200 de raci, iei alți 10 fierți, dar securățați și îi pisezi bine într'o piuliță, torni în piuliță jumătate pahar din zeama în care au fiert racii, trece, apoi, prin sită și ține în păstrare de o parte.

subțire o ceapă și saltă tocătura în unt fierbinte sek.

e 50 gr. unt proaspăt și 20 gr. făină, amestecă mereu până ce ceapa și untul au căpătat coloarea alunei; atunci aruncă în acest rântaș ceapă tocată și câteva linguri din zeama racilor pisați și ținută în păstrare.

Să fiarbă și amestecă bine, turnând în porțiuni mici, smântână proaspătă și dulce. Să mai fiarbă 20—25 minute. Dacă sosul e des mai pune smântână.

După acest timp pune coadele racilor cu icrele, grăsimea și ciocurele, dă sare și piper. Să mai fiarbă 10—15 minute.

Toarnă într'un vas cald și dă la masă.

Bunătatea acestei mâncări stă în grija cu care a făcut sosul.

MELCI CU PATLAGELE ROȘII

Aceasta este, în parte, o refetă o vestitului bucătar francez Escoffier.

Pui untdelemn într'o cratiță și-l înfierbânți. In 4 linguri de unt-

cât mai mărunt. Când ceapa a
fierți, mai dinainte, să pălpăie
n alb și câteva linguri din apa

rățate, fără semințe și te-

Scoți melcii din cratiță, îi așezi într'o farfurie de dat la masă și torni sosul deasupra.

Nota. — Iată care este metoda cea mai indicată de a fierbe melcii.

Mai întâiu, dacă culegi melcii din grădină, îi ții, cel puțin 8 zile, fără să mănânce. Apoi le scoți pielița care îi acopere în scoici, îi speli, în mai multe ape, apoi îi așezi în apă cu sare cât să-i acopere, să stea cel puțin 1 ceas. In timpul acesta ei vor da afară o cantitate de clăbuci.

Apoi îi scoți și îi speli din nou ca să lepede și ultimii clăbuci ce le-a mai rămas. In sfârșit îi pui în altă cratiță în apă curată și îi lași să fiarbă vreo 8—10 minute.

După aceea îl scoți din scoici și îi pui să fiarbă în apă și vin în părți egale; lichidul să-i acopere mult.

In acest lichid pui: morcovi, ceapă, usturoiu, toate tocate, apoi buchetul. Adaugi sare cât trebue și lași să fiarbă domol cam 3 ore.

Apoi îi pregătești în untdelemn și tomate cum am arătat mai sus.

Acești melci, puși din nou în scoicile lor, pot fi dați la masă și, imediat după cele 3 ore de fiertură.

MIDIILE „Â LA

După ce ai spălat midiile, de mai multe ori, le așezi într'o cratiță unde ai pus: 100 gr. vin alb — după cantitatea midiilor, — o ceapă tocată mărunt, pătrunjel tocat, cimbru, dafin, piper dela morișcă și unt cât un ou.

Să fiarbă tare cât trebue. După ce au fiert, le scoți, le scuturi de lichid, le scoți din scoici și le așezi în farfuria de dat la masă.

Scoți cimbrul și dafinul, mai lași să scadă zeama, adaugi încă unt proaspăt și torni sosul fierbinte peste midii.

MIDIILE CU SOS

După ce ai fiert midiile cum am arătat, le scoți una din scoici și le pui în 300 gr. sos „Poulette" — (vezi sosurile) și 100 gr. din apa în care au fiert după ce a fost scăzută:

Rumenește midiile în acest sos. Adaugă puțină zeamă de lămâie.

Când e gata pregătirea scoți midiile pe farfuria de dat la masă torni sosul deasupra și presari pătrunjel tocat.

SCOICELE „SAINT

Ddschide scoicile, scoate-le din carapacele lor, spale-le și fier- beje în apă sărată, apoi toarnă carnea dimpreună cu ceapă, o pătlagea roșie fără pieliță și semințe, puține ciuperci, pătrunjel, sare și piper dela morișcă. Fierbe cam 10 minute în unt proaspăt, apoi toarnă sos Bechamel. (Vezi sosurile) și umple scoicile.

Pune la cuptor să se coloreze.

SCOICELE CU SMÂNTÂNĂ

Speli scoicile, apoi le pui pe mașină ca să se deschidă. Scoți miezurile și le fierbi cum am spus mai sus. Apoi le pui într'o cratiță, torni deasupra sos Bechamel cu smântână. (Vezi sosurile), mai torni și zeama

PEȘTELE

CHIFTELE DE ȘTIUCĂ CU RACI

Iei 500 gr. carne de știucă, 1 kg. unt proaspăt, 1 kg. panadă, 5

lapte, 1 ou, sare și piper se amestecă, se fierb, apoi se de lemn până ce se usucă.

Panada se răstoarnă pe o marmoră presărată c răci înainte de a fi întrebuințată.

Din altă parte, racii se prepară astfel:

Pui racii vii cu tubul digestiv scos, pe un pat ...

telină, dtc-, ... pahar de coniac și-i dai foc, umpli cu vin alb, adaugi tomate proaspete fără pieliță și semințe, și lași să fiarbă 10 minute.

Scoți cojile de pe coada racilor, iar restul le pisezi în piuliță și le treci apoi prin sită. Pui piureaua iarăși în sosul în care au fiert racii.

Treci totul iarăși prin sită, fă să scadă pe foc, adaugă unt proaspăt și smântână dublă. Pune sare și mult piper măcinat.

Pui într'o tavă chiftelele de pește, și cele făcute din raci, pui împrejur cozile racilor și ciuperci sălitate în unt.

Torni sosul peste toate și gratinezi la cuptor foarte cald.

ȘALĂUL CU ȘAMPANIE

Pune într'o cratiță: ceapă, usturoiu și ciuperci tăiate mărunt, deasupra un șalău curățat de oase, după obiceiu, sare, piper și, până ce îl acoperi torni peste el șampanie. Pune la cuptor, unde, până se coace, îl stropești mereu cu zeama lui.

Când s'a copt și s'a aurit îl scoți, îl scuturi de zeamă și îl pui pe farfuria de dat la masă.

Pe foc ții cratița ca să scadă sosul, apoi

Guști, vezi ce mai trebue adăugat și torni peste peștele acoperit

ȘALĂUL GASTRONOMULUI RAFINAT

Ia un șalău de mărime potrivită, de lăsându-i burta neatinsă și scoate-i încet

Apoi fă un amestec cu miez de pâi sardele (anchois), o lingură de pătrunjel tocat, piper și unt proaspăt, umple șalăul, închizând Amestecă bine până se întărește totul și cele două părți ale spinării.

Apoi îl așezi într'o tavă sau o crat și vin alb, sare și pipe pune la cuptor mode la cuptor alte 20 minute.

In altă cratiță poți, dacă vrei, pune unt proaspăt în care să strivești un gălbenuș de ou răscopt și zeama unei ½ de lămâi.

Pui șalăul pe masă și-i întinzi peste tot acest unt cu ouă.

ȚIP ARUL CA LA LYON

Intr'o cratiță în care ai pus unt, rumenești costiță afumată tăiată în bucățele, morcovi, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel tocat, capetele și înotătoarele peștilor. Torni ¾ vin negru și ¼ vin alb. Să fiarbă 3 ore.

In altă cratiță unde ai încins unt proaspăt, arunci câțiva raci vii, torni un pahar de coniac și-i dai foc, apoi când s'a stins, treci racii în prima cratiță cu amestecul de legume. Cu capacul pus va mai fierbe încă o oră.

Zdrobești în piuliță racii și capetele prin sită, apoi prin strecurătoare de mei îndată ce a reînceput fierberea pui și țiparii care e peștilor, le treci mai întâi tal. Și iarăși pui pe foc. De , după ce ia-i trecut peste tot și servești

PĂSTRĂVI CA LA „L'ECU DE FRANCE“ străvul sau păstrăvii. După ce sau fript pun e-i pe farfuria de d masă, și lași să mai scadă lichidul. Adaugi unt de raci (Coulis), pui unt și zeama de lămâie și torni peste păstrăvi când dai la n *Couliul* de raci se face astfel:

Rumenești în unt câțiva raci; în această cratiță pui ceapă, covi, usturoiu, cimbru, dafin, sare, piper, câteva pătlăgele roșii pieliță și semințe, vin alb și un păhăruț de coniac. Dă-i foc. Când stins

lasă să fiarbă 10 minute. Apoi scoți cozile racilor din coaje

PASĂRILE

RAGU UL DE GÂSCĂ

In altă cratiță rumenește câteva arpagicuri și costiță afumată tăiată mărunt. Pune totul alături de gâscă; să mai fiarbă puțin, presară mărar și

ROBOC DE GÂSCĂ

pătrunjel tocat și servește.

Fierbi bobocul cu ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, buchetul, un ficatul gâștei gratinai atunci.

GÂSCĂ PE VARZĂ CĂLITĂ

SIVEU (CIVET) DE GÂSCĂ

Când ai tăiat gâscă îi oprești sângele și-l amesteci cu ofet. Il ții deoparte.

Apoi tai gâscă în bucăți și o pregătești exact după cum am arătat că se pregătește siveul de épure. (Vezi capitolul XXX al vânatului).

GĂINĂ TÂNĂRĂ PIFTIE

Atunci scoţi găina şi o scuturi de apă, laşi să mai fiarbă zeama. Găina o tai în bucăţi, aşezi bucăţile în farfuria de dat la masă, pe deasupra aşterni pătlăgele roşii fără pieliţă şi seminţe şi tocate mărunt; mai pui măsline fără sâmburi şi tarhon.

PUIUL FRICASEU

Torni sosul şi aştepţi să se închege înainte de a servi.

Tai puiul în bucăţi şi îl fierbi în unt şi vin alb; torni smântână şi zeamă de lămâie, sare şi piper. Adaugi apoi câteva arpagicuri ru- mlenife în unt,

PUIUL FRIPT IN

coştiţă afumată tăiată în bucăţele şi rumenită la fel.

Multe sunt mâncările delicioase făcute cu pui de găină, dar puiul pregătit aşa cum îl vom da aci, este o mâncare ce iese din ordinar.

Iei un puiu mai mare şi cărnos, bine şi destul de gras, îl omori tăindu-i gâtul şi-1 păstrezi, la răcoare, până a doua zi. Fiindcă pasărea trebue să fie fragedă

A doua zi îl sărezi înăuntru şi pe din afară şi îl piperezi la fel. înauntru îi pui şi vreo 3—4 căţei de usturoiu curăţaţi.

Apoi îl împănezi cu bucăţele subţiri de slănină grasă, îl aşezi într'o cratiţă şi torni deasupra câteva linguri de zeamă de carne care să nu se urce mai mult decât până la un sfert al puiului. Să fiarbă domol şi acoperit cam 15 minute.

După aceea aşezi pe pui bucăţele de unt şi bagi la cuptor descoperit.

In timpul cât se coace îl stropeşti mereu cu zeamă din cratiţă.

Când e gata scoţi puiul pe farfurie, striveşti 4—5 căţei de usturoiu, ameşteci în sos bine şi torni peste pui.

Se serveşte cu cartofi prăjiţi.

SIVEU DE RAŢĂ

Ia o raţă cărnoasă şi următoarele elemente: 250 gr. piept de porc, 250 gr. ciuperci, 250 gr. zeamă de carne (bulion), 1 litru vin negru, 125 gr. unt, 50 gr. coniac, 20 gr. făină, sare, 20 arpagicuri, nucşoară, buchetul cunoscut şi ficat de viţel.

Sângele raţei dimpreună cu ficatul raţei şi ficatul de viţel, tocaţi amândoi, în care ai pus puţin oţet, le rezervi. într'o cratiţă pui unt, îl înfierbânţi

și rumenești rața tăiată în bucăți și bucățile cărnii de

Când s'au rumenit cărnurile, le scoți iar în locul lor pui arpagicul pe care îl scoți de cum s'a rumenit, apoi pui făina. Să se rumenească adăugând zeama de carne și coniacul. Pune iarăși cărnurile, ceapa, buchetul, nucșoară, sarea, piperul, usturoiul. Să fiarbă, cel puțin 2 ore.

După aceste 2 ore sau 2½, trece sosul prin sită, scoate grăsimea. Adaugă ciupercile curățate de pieliță și fierbe mai departe 35—40 minute.

In sfârșit, când e aproape de dat la masă, adaugi sângele și ficații pisați în piuliță, mai fierbi puțin și dai la masă.

BOBOCEL DE RAȚĂ LA TEASC

VÂNATUL

SPINAREA DE CĂPRIOARĂ

După aceste ore de marinată, scuturi căprioara, o stropești bine cu unt și o frigi într'o cratiță unde ai pus legumele marinate!.

Scoate căprioara de îndată ce s'a făcut, pune în cratimă vinul în care s'a marinat carnea, răcâie bine vasul spre a desprinde tot ce s'a prins, apoi fă să scadă acest lichid aproape în întregime. Adaugă 300 gr. smântână proaspătă și 2 linguri zeamă de carne. Să fiarbă câteva minute apoi trece prin strecurătoare (Chinezul).

SIVEUL (CIVET) DE IEPURE

Se pregătește întocmai cum este spus la Capitolul XXV al vânatului. Dar la Lyon se mai adaugă și castane curățate și fierte în zeamă de carne.

În alte părți în locul castanelor se pun prune afumate sau opărite.

Cea mai bună pregătire este însă, aceea care am dat-o noi la Capitolul vânatului.

LEGUMELE

CARTOFI CU SMÂNTÂNĂ

pasăre. Dai puțină sare și pui o bucată de unt proaspăt. Să pă
pe foc 30 de minute.

CARTOFI IN PIUREA COPȚI

Coci cartofi la cuptor, apoi le scoți tot miezul din coajă și-l pui într'o cratiță cu sare și piper în unt herbinte. Să fiarbă cât trebue strângându-1 și amestecându-l cu lingura spre a sta strâns.

SPANAC CU USTUROIU

Fierbi spanacul în apă cu sare. În altă cratiță rumenești în unt câțiva cățel de usturoiu și putină făină.

Toci spanacul dar nu prea mărunt, apoi îl pui deasupra untului cu usturoiu. Adaugi și lapte amestecat cu putină apă. Sărezi dacă mai trebue. Amesteci.

SPANAC CU BANANE

LINTE CU MĂCRIȘ

După ce lintea a stat toată noaptea muiată in apă, o fierbi a doua zi în apă sărată în care s'a pus și ceapă.

Apa să n'o arunci, lintea s'o treci prin sită.

Apoi ia altă cratită cu unt, faci măcrișul pe care îl treci și pe acesta prin sită. Apoi amesteci cele două piuree, torni peste ele toată apa în care au fiert și tine în clocot cam 15—20 minute. Apoi faci o legătură cu gălbenușuri de ouă și smântână. Să stea la cala fără să

Servește.

VARZĂ ROȘIE CU VIN NEGRU

SPUMĂ PARMENTIER

Fierbi în apă sărată cartofi curătați de pielită și tăiați în patru. In alte două vase deosebite bați: într'unul smântână proaspătă deasă, în altul albuș de ouă. Elementele să fie de aceiași cantitate. Apoi amestecă smântână cu albușul.

Adaugi sare, piper, nucșoară rasă, puțin unt proaspăt precum și smântână cu albușul de ou. Se mai adaugă și puțin parmezan ras. Bate ca totul

Pune apoi într'o formă uniată bine să fie

făină. Peste piureaua amestecată presar

cuptor și lasă până ce se gătește.

Se servește la masă cu forma care a

fost la cuptor.

amestecat bine.

pe dinăuntru și presărată cu ă parmezan ras.

împinge in

SALATELE

SALATĂ DE VARZĂ ROȘIE

HAMEI SALATĂ

Fierbi o legătură de sparanghel verde în apă cu sare, după ce ai tăiat și aruncat părțile tari dela coada sparanghelului.

Lași să se răcească apoi adaugi sare, dacă mai trebue, piper, untdelemn și zeamă de lămâie.

SALATĂ DE SPANAC

SALATĂ DE CHRYSANTEME

Spală bine mai multe flori crisanteme, apoi

opărește-Ie in apă sărată cu oțet. Apoi scoate-le și șterge-le cu o cârpă. După aceea le așezi într'un castron unde se află cartofi fierți, funduri de anghenarii, cozi de crevete și capere ținute în oțet.

Se mai adaugă sfeclă fiartă și ouă răscoapte.

2 FELURI DE OȚET

CĂRNURILE

PATRICIENI

La Capitolul XVI al cărnei de vacă spun, în treacăt cum se fr
pe grătar cârnații cei mari cu piele numiți „Patricieni", dar n'am sp
cum se pregătesc în casă. Am spus, numai, că se pot cumpăra dela b
cani sau magazinele de mezeluri. Aci vom arăta pregătirea.

Cea dintâi grijă este alegerea cărnei. Pentru facerea atâtor cârna
cât pot ieși dintr'un kg. de carne, se ia: 600 gr. carne de vacă di
capac, aceasta este partea dinapoi a pulpei. Se mai ia 200 gr. carne
porc, de preferat fleica dela spate și 200 gr. carne moale de mânza

m ai us oá r M ai gu st o ite de a începe tocătura — lucru foarte important — se pre- i; apoi toate aceste cărnuri se taie în bucăți mici spre a fi ă tocătura. *Se* toacă, fie cu mașina specială, fie cu satârul, ș iese cârnatul când a fost tocată carnea cu satârul.

î tocătura făcută, carnea se pune într'un vas și acolo se în- ântarea cu mâna cum se face coca de cozonac.

Ce pe fr ĭr daugă puțin piper, puțin chimion pisat, puțină floare de luată dela droguerie. Se mai pune și foarte puțin ardeiu, fie roșu, după sezon,

Puse pe grătar, se cer următoarele condiții: focul să nu fie prea tare, grătarul să fie fierbinte, iar jăratecul să fie acoperit întotdeauna cu cenușă pentru ca frigerea să se facă încet. ***(Restaurantul Ghifă lor- dăchescu).***

ROSBRATEN

De obiceiu se face din Rump-Steack (Ramsteç); se poate face și din coastă (Entrecote) sau „pârjoala din mușchiu".

4
5
6

RUMP-STECUL §1
ROSBIFUL

MUgCHRJ DE VACĂ LUCIEN TENDRET

acă şi marinează-l 48 ore în vin alb, ienibahar, cimbru, dafin, usturoi.

Apoi frige-l la grătar, dar să nu fie uscat. În zeama marinatei torni zeamă de lămâie, treci prin sită, adaugi trufe tăiate mare, fistîcari opărite în apă fierbinte, câteva cuperci mici, câteva măsline desărate fără sâmburi, sare, piper. Amestecă pe foc câteva minute, toarnă

După acest timp o pui într'o cratiță cu unt fierbinte să se rumenească alături având ceapa tocată mărunt.

Umpli cu 750 gr. vin alb. Să fiarbă încet 3 ore. Când lichidul a scăzut mult, adaugi puțin usturoiu strivit, pătrunjel tocat şi o bucată de unt.

Când e gata serveşti.

COSTTfĂ DE VACĂ PE ROŞD
dela mori^că.

MUȘCHIU DE VACĂ SUB GARNITURĂ

Împănează ... grasă și pune-l ... cimbru, foaie de dafin, o cuișoare, ceapă, usturoiu, morcovi, boabe de piper negru.

După 48 ore frige-l pe grătar sau la frigare. Când mușchiul e gata îl pui pe farfurie și-i torni deasupra următorul sos fierbinte:

Lichidul în care s'a marinat mușchiul îl treci prin sită, după ce ai răcit cratița. Adaugi ciuperci tăiate în bucăți mici și fierte în unt, măsline negre sau verzi fără sâmburi, pui sare și ardeiu roșu cât dorești. Mai lași pe foc câteva minute, pui puțin unt, amesteci și torni peste mușchiu.

PIEPT DE VIȚEL UMPLUT

Pune într'o cratiță cu unt un piept de vițel și saltă-l, apoi fă-i la mijloc o crestătură adâncă. Umple cu piurea de ciuperci, amestecată cu piept de vițel fript și tocat.

PIEPT DE VIȚEL CU CONIAC

Pune într'o cratiță ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, nucșoară rasă, sare, piper, 1 cuișoare, iar deasupra o p... împănată cu slănină. Toarnă vin alb până aproape de-a acoperi carnea și un păhăruț de coniac. Să fiarbă 3 ore și jumătate.

Scoate carnea pe farfurie și toarnă deasupra zeama în care a fiert; adaugă și zeamă de lămâie. Legumele tăiate ca paiul, le pui de jur-împrejur, dimpreună cu pătlăgelele roșii umplute cu usturoiu și ciuperci coapte în unt.

FLEICĂ DE VIȚEL CU RINICHI

Ia o fleică de vițel, adică o fâșie lungă de carne de pe șira spinării și garnisește-o peste tot cu rinichi de vițel. Să legi rinichii. Așează apoi carnea într'o cratiță pe un pat de legume, precum: ceapă, morcovi, țelină, usturoiu, cimbru, foaie de dafin, bucățele de costiță afu-

4
5
8

2—3 căţei de usturoiu striviţi.

Acoperă tratiţa şi pune la cuptor domol timp de aproape 2 ore

Dacă sosul a scăzut prea mult, aruncă, din când în când, câte o lin

gură de apă rece.

Se poate servi alături cartofi fierţi, mazăre boabe sălţată în un

MÂNCARE DE VIŢEL CU CARTOFI NOI

Această mâncare se face, de preferinţă primăvara pe timpul car-

VIŢEL PE SLĂNINĂ

FRIPTURĂ RECE DE VIŢEL CU OREZ

Un pahar de orez, după ce l-ai spălat în apă fiartă, îl pu
fiarbă în 2 şi jumătate pahare de zeamă de carne.

Friptura de viţel rămasă din ajun, o tai în bucăţi mici.
într'o cratiţă faci un rântaş cu unt şi făină, fără să se coloreze
; umple cu zeama de carne şi lapte (un pahar de zeamă de
ul de lapte fiert). După 5 minute de fierbere, leagă cu un

CHIFLELE HE VIȚEL

Pune sare şi piper. Toarnă viţelul spre a se încălz
a fierbe.

Într'o tavă sau o cratiţă aşterne jumătate orezul, apoi rând
viţelul şi toarnă sosul şi deasupra pune restul orezului.

La cuptor cel mult 10 minute şi dă la masă.

În apă şi zeamă de lămâie fierbe puţin câteva ciuperci.
cratiţă fă un rântaş cu făină şi unt, umple apoi cu zeamă de
Pui buchetul şi laşi să fiarbă 3—4 minute, în care timp dai s
piper. Adaugi un gălbenuş de ou, amesteci, apoi pui carnea de
friptă sau fiartă, tăiată în mici bucăţi. De asemenea pui şi ciup
untdelemn, sare şi pip

Apoi faci o pas   pâine, ceapă, usturoi
sare, piper, slănină,   el, două gălbenuşuri d
ouă crude şi un ou întreg zascopt. Amesteca bine împreună toate ace
stea, apoi, când pasta este bine închegată, o întinzi asupra viţelului
Într'o cratiţă în care ai pus unt sau untură şi ai înfierbântat-
în clocot aşezi viţelul şi tocătura deasupra. Pune la cuptor câteva mi
nute ca să se rumenească pe deasupra, apoi pui pe maşină la foc domo
până ce se găteşte această mâncare.

VIȚEL CU CÂRNAȚI

CHIFTELE DE CREIERI DE VIȚEL

PICIOARE DE VIȚEL CU OȚET

COTLETE DE MIEL CU SPARANGHEL

Iei partea dela spate a mielului și o împănezi cu usturoiu. Sărezi

și piperezi. Apoi îl așezi într'o tavă sau o cratiță pe ceapă, morcovi, țelină, costiță afumată opărită, toate tăiate mărunt. Pune și bucheţu cu pătrunjel, cimbru, foaie de dafin, usturoiu. Dacă ai, pune și puțină măduvă de vacă. Așezi pe flacără. Apoi torni puțină zeamă de caram și un păhăruț de vin alb.

Acoperi mielul și pune-l la cuptor.

Stropești mielul foarte des cu lichidul său și lași până ce se face

Când dai la masă torni peste friptură sosul, după ce i-ai luat grăsimea și adaugi și puțin sparanghel fiert prealabil în unt.

MIEL PRĂJIT

Iei spată de miel și-i faci crestături pe piele. Stropești cu unt proaspăt, sare, piper, mujdei de

usturoiu, dacă vrei. Pui pe foc domol pe grătar să se frigă.

cu ìjur

Pune într'o cratiță acoperită mușchiu de porc foarte tânăr, cu slănină, arpagic, morcovi, țelină, usturoiu, pătrunjel, cimbru, dafin, sare și piper.

Când carnea este făcută, o tai în felii.

In altă cratiță ai fiert mazăre boabe dimpreună cu foi de lăptuci și ceapă. Apoi le amesteci, le bați și le treci prin sită după ce ai sărat și piperat legumele.

PRĂJITURA „DELICIUL"

Amesteci în părți egale zahăr și unt proaspăt (câte 250 gr.), 150 |j ..«ii * ı ca zăpadă și 150 gr.

gr. făină, 5 gălbenuși fructe zaharate

COLȚUL GASTRONOMILOR RAFINAȚI

MUSCĂLEASCA 300

gr. unt, 200 gr. zahar vamlat, ta las-o puțin să se odihnească, sau mai bine … frecăletul timetri și pui la cuptor fierbinte.

Când sau copt poți unge jumătate din aceste prăjituri cu dulceață sau cu marmeladă, punând deasupra celelalte prăjituri.

Sa nnt mânea si fără acest adaus.

PRĂJITURA DOAMNELOR

Amestecă într'o cratiță 250 gr. unt cu 250 gr. zahăr vanilat; pune 5 ouă întregi, unul câte unul, apoi 250 gr. făină.

Adaugă și stafide și stropește cu rom.

Pui la cuptor într'o formă untată și vanilata, btandele le pop așeza peste prăjitură și când ai scos-o din cuptor.

Atunci poți stropi și cu romul și presară zahăr pisat.

PRĂJITURA CU MIGDALE

250 gr. zahăr, 250 er. migdale pisate mare și 4 albușuri de ouă le amesteci bine cu praf de vanilie. ~

Pui la cuptor în formă untată.

PERELE CU KIRSCH

Curăță pere pergamote bine coapte și pune-le să fiarbă în sirop de zahăr vanilat. După ce s'au răcit în siropul lor le strecori cu un lichior, cu rom sau cu kirsch.

PERELE PE ÎNGHEȚATĂ

Tratezi perele cum este spus mai sus. După ce s'au răcit le așezi în farfurii pe o înghețată oarecare și stropești cu kirsch sau cu rom.

PIERSICI REGALE

Pui într'o cratiță lapte cu orez în care ai amestecat marmeladă de fructe și pe care l-ai parfumat cu un lichior.

Peste orez așezi mai multe jumătăți de piersici curățate de pielița și fierte prealabil în sirop cu praf de vanilie. Acoperi cu marmelada, mai pui deasupra și lapte cu orez, un strat subțire, stropești cu un sirop, presari picromigdală sfărâmată subțire și pui foarte puțin timp la cuptor, doar ca să se încălzească.

BANANE ZAHARISITE

[illegible] bananele de pieliță, dă-le prin zahăr pisat, apoi tăvăle-[illegible] fierbe-le în unt. Apoi le așezi într'o tavă; presari zahăr mult peste ele, le torni deasupra rom sau coniac și-i dai foc.

t, mai pui şi puţin kirsc

MERE PE COZONAC

Ia 6 mere calvine, reinete sau creţeşti şi le curăţă, pe dinafară, taie-le în feliuţe subţiri ca nişte coceni, apoi scoate-le bine seminţele şi cojile tari. Intr'un sirop foarte subţire fierbe-le, apoi lasă-le să se răcească.

In altă cratiţă, pune iarăşi într'un sirop subţire şi foarte fierbinte, fie; adaugă 100 gr. cam 150—200 gr. stafide sultanii ca să se umfle, dulceag şi 200 gr. piureu de fructe zaharate; toarnă deasupra şi siropul în care au fiert merele. Să fiarbă cam 10 minute, apoi lasă să se răcească.

In timpul acesta veţi tăia 12 felii de cozonac de mărimea unei ... presăra pe ele zahăr pisat subţire şi le veţi aşeza ... cuptor pentru ca zahărul să se acadelizeze. (Caramelizeze).

Când daţi la masă, scoateţi cozonacul în farfuria de servit, deasupra acestor felii aşezaţi merele şi deasupra merelor stafidele. Turnaţi deasupra tot siropul.

Se poate pune şi crema Chantilly.

PEPENELE UMPLUT

Taie capul unui pepene galben sau a unui cantalup. Scoate toate seminţele şi crestează-i bine miezul cât de jos, cu o lingură de argint. Apoi taie în felii, piersici, zarzăre, prune, banane, portocale, struguri, caise, mai adaugă fragi, coacăze, zmeură, mici bucăţele din miezul altui pepene galben sau numai o parte din aceste fructe cât şi migdale ...ţitate şi tăiate. Adaugă zahăr pisat şi kirsch sau alt ... pepenele cu acest amestec, pune capacul şi aşează-l la

XXXVIII. LISTELE DE MÂNCĂRI (MENU-URILE)

Drept îndrumare, mai ales pentru folosința familiilor, dăm aci un număr de liste de mâncare, ce constitue dejunuri și prânzuri, atât cele pentru mesele intime, cât și cele pentru invitați sau mesele de gală, supeuri sau mese de noapte și revelioane..

Dăm, apoi și un număr de „menu-uri" pentru acei care, neputând întrebuința alimentația cărnoasă, sunt siliți la un regim vegetarian încrucișat cu pește și lăpturi.

Aceste „menu-uri" le-am dat pentru fiecare lună în parte, așa că posesorii acestei Cărți vor avea indicația felurilor celor mai potrivite, cu sezoanele.

Bine înțeles, nu am putut cuprinde în aceste liste toate alimentele indicate, dar cetitorii au o orientare. Prin analogie vor înlocui felurile înregistrate mai jos cu acelea ale preferinței lor.

DEJUNURI ȘI PRÂNZURI

Dejun cu carne

Cremvurști cu hrean.
Scrumbie de mare
Limbă cu măsline
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Bame din conserve
Cega, rasol
Praz cu măsline

4

Dejun cu invitați

Mezeluri
Crap rasol cu pătlăgele roșii

Brânză, Fructe.
Ciorbă de iepure
Epure cu măsline
Sparanghel cu sos
Lapte cu orez și stafide Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de cartofi Șalău-extra
Fasole verde cu franzeluțe Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă și [illegible] de ficat
Mezeluri
Nisetru rasol-maioneză Fazan „Sfânta-Alianță"
Sparanghel sos alb Sufle cu caise
Brânză, Fructe.

4
6
6

Prânz cu carne

Ciorbă de potroace
Carne de vacă ca la Nissa
Andive salată
Cremă de vanilie
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Bulion vegetarian
Olocfal la grătar
Brânză, Fructe.

Prânz cu invitați

Supă de clapon
4 Mezeluri
Crap Ludovic XIV
Curcan umplut cu carnaț
Compot meringat
Brânză, Fructe.

Nisetru la grătar
4 Mezelur
Găină „en daube"
Salată
Prăjituri de cofetărie
Brânză, Fructe.

Luna Martie

Prânz fără carne

Fasole albă iahnie
Salată de varză acră
Calcan rasol

Prânz fără carne

Supă cardinal
Calcan prăjit
Macaroane italiene

Supă de raci (Bisque)
4 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Găină înnăbușită
Ciuperci cu untdelemn
Mere a la Conde
Brânză, Fructe.

LISTELE DE MÂNCĂRI

Luna Aprilie

Matelotă de

Ciorbă de

Salată de lăptuci

Brânză,

Friptură de miel Savarin

Brânză,

Fructe.

Prânz fără carne

Ciorbă de linte

Salău rasol

Crochete de sarinfi

Dejun fără carne

Luna Mai

Melci „à la bourguignonne"

Dejun cu carne

Ghiveciu călugăresc

Ouă fierte

Macaroane

Raci fierți cu vin

Marinate

Brânză.

Cartofi

Dejun cu

Dejun fără

Brânză

Ciorbă de pește

Cartofi cu smântână

Curcan cu vin

Orez cu prune uscate

Brânză,

Fructe

Supă de piure de cartofi

smântână

Dejun cu invitați 4

Mezeluri
Raci „a la Nantua"
Pulardă „Mica înțelegere"
Mazăre verde cu franzeluță
Prăjitură de cofetărie
Brânză, Fructe.

Supă de găină 4

Mezeluri
Raci marinărești
Pui fripți
Salată
Compot cu „Mărunțișuri"
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne

Cartofi ... unt
Raci cu unt
Pui ostropel
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Ouă vânatorești Pătlăgele vinete tocate,

Cegă rasol
Pui cu ma2
Meringe

Dejun cu invitați

Peștișori prăjiți
Prepelițe

Șalău prăjit special

Pui fripți (en cocotte) Salată de pătlăgele roșii

înghețată

Luna Iulie

Pătlăgele vinete tocate
Mazăre boabe cu unt și franzele
Pui cu cartofi noi
Brânză, Fructe.

Supă de zarzavaturi
Rasol de șalău
Boboc de rață cu varză
Compot
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă cu tapiocă

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Raci înăbușiți
Pui fripți
Salată

Prânz cu invitați

Supă alsaciană
4 Mezeluri

Salată

Luna August

Dejun cu carne

Brânză, Fructe.
Pătlăgele vinete cu sardele Ragout de vitei

Prânz cu carne

Supă țărănească franceză Ardei umpluți de post Pui gulaș
Clătite cu dulceață
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Salată de pătlăgele roșii cu mu-

Mazăre verde pe crochete de cartofi
Pâine de macaroane

Prânz fără carne

Supă imperială
Lin rasol
Pătlăgele vinete prăjite
Compot

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Crap ca la Marsilia Pui cu tarhon și ciuperci
Salată
Șarlotă muscalească
Brânză, Fructe

Prânz cu invitați Supă de legume .
4 Mezeluri
Șalău extra
Pui Sultănică
Salată
Crema tulpan

Dejun cu carne

Pătlăgele roșii provensale Burtă de crap saramură
Fleică de vacă
Salată

Prânz cu carne

Supă de orez cu pătlăgele roșii
Fasole verde cu carne de vacă
Dovlecei cu smântână

Luna Septembrie

Dejun fără

Macaroane
Brânză,

Prânz fără carne

Supă piure de mazăre Imam Baialdâm
Caracudă prăjită
Gogoși

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Pătlăgele roșii umplute cu ciu-
Vof-au-Vent
Prepelițe vânătorești
Cartofi pai

Prânz cu

Supă de găină
4 mezeluri
Raci bordelezi
Prepelițe la frigare Salată
Budincă de orez Brânză, Fructe

472

Strudel cu mere
Brânză, Fructe.

Dejun cu came

Salată de pătlăgele vinete Biban saramură Ghiveci cu carne Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Fasole verde (conservă) cu unt Târâitori prăjiți Macaroane

Dejun fără

Știucă gătită nemțește Chifteluțe cu cartofi Brânză.

Dejun cu invitați

2 Mezeluri
Crap ca la Nissa
Nisetru prăjit
Sitari umpluți
Sitari cu coniac
Salată
Andive salată
Marmeladă din cofetărie
Prăjitură
Brânză, Fructe.

Dejun cu came

Guvizi rasol
Gulaș
Salată de andive

Ciorbă de burtă Marinată de crap Pui gătit la minut

Prânz fără

carne Supă cu Plăcintă cu varză, orez cu brânză Cartofi cu smântână

Supă de ceapă. *(Soupe à l'oignon)*
Timbală de conopidă Turtă cu Brânză, Fructe.

Crap prăjit
Cartofi copți cu unt
Turtă cu nuci
Brânză, Fructe.

Supă Klosse
4 Mezeluri

Supă livoniană
4 Mezeluri
Chefal rasol
Friptură de iepure

Prânz cu invitați

Supă Ravioli italiană
Chefal prăjit
Salată
Mititei

Iepure regal' Crap pescăresc Cremă de ciocolată Brânză, Fructe.

Luna Decembrie

Dejun cu carne

Salată de lacherdă
Cotlete de porc
Brânză, Fructe.

Prânz cu carne

Ciorbă de crap
Rasol de găină
Carne de vacă „Nugat"
Brânză, Fructe.

Dejun fără carne

Cartofi ca în Savoia
Iahnie de crap ~
Ghiveciu călugăresc
Brânză, Fructe.

Prânz fără carne

Supă de piure de linte
Morun cu vin și trufe
Conopidă sufle
Orez cu mere
Brânză, Fructe.

Dejun cu carne

2 Mezeluri
Cegă rasol
Iepure covrig
Sparanghel cu unt
Brânză, Fructe.

Supă Finlandeză
4 Mezeluri
Nisetru prăjit
Mazăre cu crutoane
Mere „a la Conde"
Brânză, Fructe.

SDPEURI

Ianuari

Mai

?'uică, etc. ere moi
Bubon cu ou

Februa

rie

Iulie

Marinată de prepelițe
Găină în untdelemn
Salată Rașela
Anghenarii fierte

Pui în cratiță (Poulet Cocotte) Cremă Chantilly
Fragi și căpșuni cu vin

Salată de roșii
Supă de pui cu pătlăgele roșii Raci rasol fierți în unt.
Pui ghiveciu
înghețată de vanilie

August

476

Crap delicios de Nissa Costițe de vițel Salată náturală

Pui Marengo Spumă (Frișcă) diplomat Piersici

Ciorbă de raci (bisque) Pilaf de prepelițe Boboc de rață fript
Salată verde
Sufle cu orez
Struguri, pere

Salată de sparanghel Bomba cu fructe zaharate
Struguri, pere, mere

Octombr

Tuică, etc.
Raci americani (A l'americaine)
Potâmichea Regentei
Salată de andive
Budincă cu vin
Struguri, pere, mere

Decembrie

Tuică, etc.
Stridii
Bulion cu telină
Icre moi
Barbuni marinată
Friptură de iepure cu smântână
Omletă în flăcări cu rom

MENU-U PENTRU REVELION

Cupa cu șampanie
Stridii sau icre moi
Bulion rece, cu gust de telină în

Salată de
Plăcintă cu răvașe
înghețată în mând' Fructe

CEAIURILE

Var

MENU-URILE

DOAMNEI ECATERINA BACALBAȘA

Dejunul de vară

Pătlăgele vinete tocate.
Raci fierți în vin și zeamă de carne, acoperiți cu sos maioneză. Pui ciulama.
Fructe.

Icre proaspete.
Guvidii rasol sau prăjiți
Innăbușita Coastă de argint Chiftele prăjite
Pastă de gutui.

Prânzul de vară

Supă de orez cu roșii Scordolea de raci Friptură de pui.
Salată de castraveți Fructe.

Prânzul de iarnă

ECATERINA BACALBAȘA

TABELA CAPITOLELOR